

Notre RAPPORT D'IMPACT 2024



FOODLES





PLUS de
10 ans
de GOURMAND-
MILITANTISME.

Il y a dix ans, Foodles naissait avec une ambition audacieuse : transformer la restauration d'entreprise. Une décennie plus tard, cette vision s'est concrétisée, amplifiée par un collectif engagé et une volonté inébranlable de faire mieux, chaque jour.

2024, UNE ANNÉE CHARNIÈRE.

Alors que les défis alimentaires, sociaux et environnementaux s'intensifient, Foodles accélère sa transformation.

De l'internalisation de notre savoir-faire culinaire avec le rachat du traiteur événementiel Le Val d'Èvre, désormais **La manufacture Foodles** à l'approfondissement de nos engagements RSE, 2024 marque une accélération.

Notre mission reste intacte : rendre accessible au plus grand nombre de salariés une offre de restauration d'entreprise innovante, sociale et durable.

Et nos actions parlent d'elles-mêmes :

- Plus de 1 000 frigos connectés installés
- Deux cuisines internes
- Cinq centres logistiques
- Une présence qui s'étend au-delà des frontières

S'ENGAGER, VRAIMENT.

Entreprise à mission, certifiée B Corp et ayant obtenu la médaille EcoVadis Gold, Foodles ne se contente pas de cocher des cases.

Nous mesurons notre impact, et nous l'améliorons.

En rejoignant le Top 120 des startups les plus prometteuses de France, nous avons gagné en reconnaissance — mais surtout en responsabilité.

10 ANS D'IMPACT. ET MAINTENANT ?

Nos quatre objectifs statutaires continuent de guider chaque décision.

En 2024, ils ont pris une dimension nouvelle : plus concrète, plus mesurable, plus ambitieuse.

MOINS DE BLABLA, PLUS D'ACTION.

Ce rapport vous livre, en toute transparence, les grandes avancées de l'année, les défis surmontés, et ceux qui restent à relever.

Découvrez ce que signifie vraiment "**réinventer la pause-déjeuner**" en 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 2024	10
DÉFENDRE Recettes végétariennes Nutri-score Carbo Score Charte qualité	12
RÉDUIRE Bilan carbone Plats sous atmosphère Gaspillage alimentaire	14
S'ENGAGER Index Egapro Recommandations collaborateurs Réinsertion	18
VALORISER Invendus Missions de solidarité Sensibilisation interne	22
2025 : 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 agi pour concrétiser leur vision et proposer un des meilleurs services de restauration d'entreprise sur le marché en dépoussiérant 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 nos soins. Dans un esprit Food Court, Foodles propose également l'installation et l'animation de comptoirs gourmands avec des plats sur mesure.

FOODLES, EN 2024 C'EST AUSSI :

- + 500 collaborateurs gourmands-militants
- + 550 clients de tout secteur partout en France
- + 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. Puis en 2024, Foodles a réalisé son premier audit, qui a été réussi.



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 2024, 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 des risques ESG (Environnement, Social et Gouvernance) et du respect de nos objectifs RSE. Nous réalisons l'évaluation depuis 2022. En 2024, Foodles franchit un cap en obtenant la médaille d'Or EcoVadis avec un score de 79/100 (contre 60/100 en 2023) se plaçant ainsi dans le top 5% des entreprises évaluées. Une belle reconnaissance de notre engagement structurant en matière de RSE !



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.

NOUVEAUTÉS
2024



CDP (Carbon Disclosure Project) : Nous avons, pour la première fois en 2024, répondu au questionnaire CDP, version PME. Le questionnaire CDP porte sur 3 grands enjeux : Changement Climatique, Forêts et Gestion de l'eau. Cette version PME porte uniquement sur le Changement Climatique. Nous avons obtenu le rang B "Management", le score le plus élevé pour les PME.



Parcours Agri & Agro - CEC : Foodles a rejoint en fin d'année 2024 la deuxième promotion du parcours Agri & Agro, organisé par la Convention des Entreprises pour le Climat. Ce parcours de transformation, réalisé en binôme CEO et Planet Champion, a pour but de créer un sursaut chez les dirigeants d'entreprise, via la méthode "tête-corps-cœur". L'objectif est de rédiger une feuille de route à visée régénérative d'ici fin 2025.

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.



20 NOS FAITS 24 MARQUANTS RSE

5^{ème}
bilan carbone
réalisé
sur les scopes 1, 2 et 3

42%
de recettes
végétariennes
dans nos frigos connectés

10,8%
de gaspillage
alimentaire
vs 13% en 2023



+146k
plats sauvés
de la poubelle via nos
promotions journalières

227
tonnes
de biodéchets valorisés
en biogaz

46803
articles
donnés à des associations



2 journées de
solidarité
par an et par collaborateur
via Vendredi

1 partenariat
avec Linklusion (EITI pour
favoriser l'emploi de
Travailleurs Indépendants
Handicapés)

2 engagements
Pacte Mondial des Nations
Unies, Plan alimentaire 92



93/100
d'index Egapro

+3 employés
recrutés
via un parcours de
réinsertion, soit 26
collaborateurs depuis 2021

3334 heures
de réinsertion

100%
de voitures
électriques
pour la flotte commerciale
d'Île-de-France

1 test de
véhicule
de livraison électrique

1 convention
de mécénat

signée avec le Secours Populaire Français

1 Talent Award

au France Digital Days dans la catégorie Sustainability



42%*

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).

En 2024, nous avons relevé ce défi avec brio :

- Un retravail et une augmentation des recettes végétariennes pour les rendre encore plus attractives et savoureuses avec une représentation de 42%
- Une mise en avant renforcée de ces plats dans nos menus
- Des actions de communication et de sensibilisation auprès des convives

NOS NEXTS STEPS :

Ce bilan nous encourage à poursuivre et intensifier nos efforts en 2025, notamment en renforçant la sensibilisation, levier clé pour faire évoluer les pratiques alimentaires. Nous souhaitons également développer des collaborations avec des marques de viandes végétales et rappeler que les entreprises ont la possibilité d'aller au-delà des 42 % de plats végétariens si elles le souhaitent. L'objectif reste de concilier plaisir, goût et responsabilité environnementale.

+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 ni A ni

B), nous ne lésinons pas sur les efforts : on s'accorde quelques petits écarts, mais aucun conservateur ajouté n'est permis. Après tout, tout est une question d'équilibre.

NOS NEXTS STEPS : Le Nutri-Score tend à évoluer dans les prochains mois, donc le défi est de l'anticiper au mieux ! En effet, bien que l'entrée en vigueur du nouveau Nutri-Score soit prévue pour mars 2027, nous anticipons dès à présent son impact. Ce nouveau référentiel, plus exigeant sur le sel, le sucre, les fibres et les protéines, entraînerait un déclassement de 20 % de nos plats B en C. Pour y répondre, notre nutritionniste et nos chefs R&D travaillent à l'amélioration continue de nos recettes. Un déploiement progressif du nouveau Nutri-Score est envisagé dès le 1er semestre 2026, afin de garantir une transition fluide et maîtrisée.

DOUCEMENT LE CARBONE

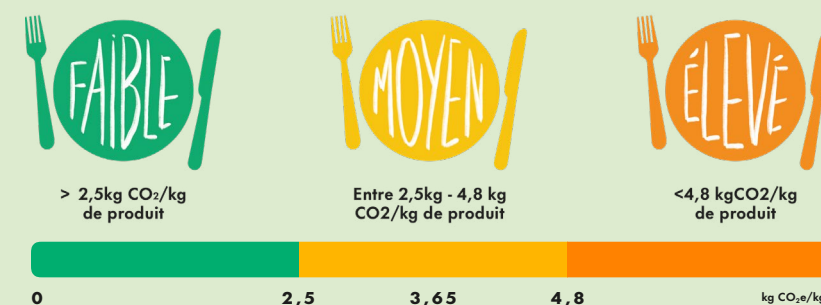
Manger équilibré, c'est bien, mais manger équilibré et durable, c'est encore mieux ! Pour aller plus loin, Foodles a mis en place le Carbo Score mi-2024, un indicateur qui mesure l'impact environnemental des plats en intégrant plusieurs critères.

Pour son calcul, nous avons choisi d'adopter une approche scientifique basée sur l'analyse du cycle de vie de nos produits. En partenariat avec CarbonMaps, nous mesurons l'impact de nos recettes en tenant compte du périmètre suivant :

- **Agriculture et ingrédients** utilisés pour élaborer nos plats.
- **Transformation et emballage** des produits.
- **Transport et distribution** jusqu'à nos frigos.
- **Consommation et fin de vie** des produits.

Cette démarche nous permet d'identifier les ingrédients et recettes les plus impactants afin d'ajuster nos cartes et réduire notre empreinte carbone.

Le Carbo Score repose sur trois niveaux d'impact :



Ces niveaux sont définis sur la base de l'impact moyen d'un repas en France (3,65 kgCO2/kg de repas, selon l'ADEME). Depuis son lancement, plus de 700 recettes ont été évaluées avec une hausse de plus de 100% pour les recettes à impact faible.

Fin 2024, les pourcentages par catégorie étaient :



Un impact faible pour 55 % de nos recettes (VS 25% à son lancement)



Un impact moyen pour 32 % de nos recettes (VS 50% à son lancement)



Un impact élevé pour 13 % de nos recettes (VS 25% à son lancement)

Fidèles à notre mission de rendre accessible une alimentation innovante, sociale et durable, nous avons poursuivi en 2024 la transformation de nos pratiques d'achats et de production interne.

ÉVOLUTION DE NOTRE

CHARTRE QUALITÉ ET ACHATS RESPONSABLES

POUR NOS CUISINES INTERNES

Cette année a marqué une nouvelle étape dans l'évolution de notre charte qualité et achats responsables, avec un renforcement des critères environnementaux, sociaux et nutritionnels appliqués à l'ensemble de notre chaîne de valeur. **Parmi les avancées notables :**

LIMITATION PROGRESSIVE DU BŒUF & DU PORC

- pour réduire l'impact carbone de nos menus. Les viandes de bœuf et de porc utilisées sont désormais 100 % Origine France.

VOLAILLE

- Nous avons atteint 60 à 70 % de poulet HVE (Haute Valeur Environnementale). Toute la viande de volaille est Origine France.

BUNS

- Passage à un pain bio sans additifs.

OEUFs ET PRODUITS LAITIERS

- Nos œufs, le beurre, le lait et les yaourts sont Origine France.

Nous avons également maintenu les exigences précédentes, à savoir :

- Circuits courts privilégiés
- Sans ajout d'additif ni conservateurs
- Fruits et légumes de saison
- 40% de fromages AOP ou IGP
- Pas d'avocat dans nos recettes
- 40% de recettes végétariennes à la carte

NOS ENGAGEMENTS pour notre MANUFACTURE.

Côté cuisine, 2024 a aussi été marquée par une étape stratégique clé : le rachat du traiteur événementiel Le Val d'Evre, devenu La Manufacture Foodles – Le Val d'Evre.

Ce rapprochement vise à affiner notre savoir-faire culinaire, intégrer 50 % de nos recettes frigo, renforcer nos liens avec les producteurs, améliorer la qualité des denrées, et maîtriser encore davantage notre chaîne d'approvisionnement, notamment grâce à des partenariats renforcés dans la filière volaille.

NOS NEXTS STEPS

- Atteindre 100 % de conformité à la loi Egalim d'ici fin 2025, en poursuivant l'intégration de produits bio, durables et labellisés.
- Renforcer les approvisionnements locaux et améliorer la fréquence logistique pour limiter l'empreinte transport.



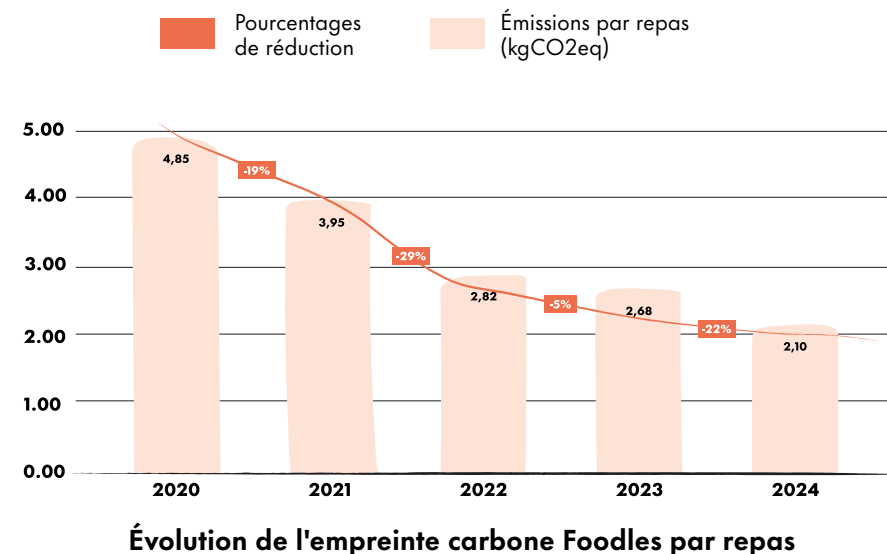
RÉDUIRE

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

-22%
D'ÉMISSIONS CARBONE

Pour la cinquième année consécutive, **Foodles réalise son Bilan Carbone**. Dans la continuité de la démarche entamée l'année dernière, nous nous basons de plus en plus sur des données physiques, plus précises que les données financières. Cette approche permet une **évaluation plus fiable de notre impact**, notamment grâce à une meilleure prise en compte des ingrédients, notre principale source d'émissions, via l'affichage sur nos recettes du Carbo Score. Cela renforce la précision globale du score et guide plus efficacement nos actions de réduction.

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 2023 (-45%), nous sommes fiers d'avoir pu maintenir une baisse pour une nouvelle année supplémentaire et ce malgré notre forte croissance (+50,75 % de repas produits). Soit -56.7% d'impact depuis 2020. La baisse de nos émissions relatives s'explique en grande partie par la réduction significative de la présence de bœuf et de porc dans nos menus à partir de la mi-année.



Réduire nos émissions

Le bilan carbone de 2024 continue de présenter des résultats très encourageants, et ce, malgré notre forte croissance (accroissement du nombre de clients livrés, du nombre de recettes produites et vendues).

Parmi nos principaux résultats :
Émissions totales : 12 329 tCO₂eq (+16,4%)
Émissions par repas : 2,10 kgCO₂ eq (-21,6%)

L'impact moyen d'un plat Foodles en 2024 c'est :

56.8% pour les **ingrédients et boissons**
12.8 % pour les **transports de marchandises**
1.8 % pour les **emballages**
Pour le reste, cela concerne les immobilisations (7.9%), les achats de services (15.3%), les déplacements (2.3%) et l'énergie et les fluides (1.6%).

EMBALLAGES

1.8%
des émissions

INGRÉDIENTS

56.8%
des émissions

TRANSPORTS DE MARCHANDISES

12.8%
des émissions

NOS NEXTS STEPS :

L'objectif pour 2025 est de maintenir cette trajectoire de réduction de nos émissions relatives. Pour ce faire, 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'intégration de véhicules frigorifiques électriques à notre flotte de livraison devrait aussi participer à la réduction de l'empreinte carbone de nos transports.



Plat sous atmosphère modifiée

+87%

DE NOS PLATS SOUS ATMOSPHÈRE

Nous y sommes ! En 2024, la grande majorité de nos plats sont conditionnés **sous atmosphère protectrice**.

Pourquoi cette évolution ? D'abord, pour **réduire l'utilisation de plastique** : en remplaçant les couvercles par des opercules, **9 fois plus légers**, nous économisons environ **36 tonnes de plastique par an**, soit l'équivalent de **1,8 million de bouteilles d'eau**. Ensuite, pour garantir une meilleure sécurité alimentaire et préserver encore mieux les saveurs de nos recettes.

Par ailleurs, ce passage permet de **rallonger la durée de vie des plats de 3 à 5 jours de DLC** (Date Limite de Consommation). Il nous permet d'optimiser nos commandes et réassorts, et ainsi de **limiter le gaspillage alimentaire**, en donnant plus de chances au produit d'être consommé.

Un pas de plus vers une restauration plus responsable, sans compromis sur le goût !

10,8%

DE TAUX DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le taux de gaspillage alimentaire chez Foodles est suivi de très près chaque mois par nos équipes Data. Aujourd'hui, nos principales sources de gaspillage restent la péremption dans les frigos, la casse logistique (transport et entrepôt) et la non-conformité (emballages reçus ouverts).

L'objectif fixé pour **2024 était de limiter le gaspillage à 15 %**. Nous sommes fiers d'annoncer que nous avons largement dépassé cette cible, en atteignant **un taux de 10,8%**. C'est une **baisse de plus de 2 points** par rapport à l'année dernière, qui témoigne d'un véritable progrès et d'un bilan positif.

Cette avancée est le fruit d'un travail rigoureux de suivi et d'analyse mené par nos équipes, ainsi que de plusieurs actions correctives clés, parmi lesquelles :

- **l'amélioration continue de notre algorithme**, qui nous permet de coller toujours mieux aux besoins des clients en matière de réassort ;
- **l'optimisation du fonctionnement de nos centres logistiques**, offrant plus d'agilité dans la gestion des frigos en région ;
- **le passage des plats sous atmosphère protectrice**, qui allonge considérablement leur durée de vie.

NOS NEXTS STEPS :

Nous sommes satisfaits des avancées réalisées cette année, qui traduisent l'efficacité des actions mises en place. Pour autant, nous restons pleinement engagés dans une démarche d'amélioration continue. Certaines zones, notamment en région, présentent encore des marges de progression malgré l'ouverture de centres logistiques qui ont renforcé notre agilité en matière de réassort.

Nous prévoyons également d'étendre le conditionnement sous atmosphère modifiée à de nouvelles catégories de produits après des périodes de tests. Enfin, nous poursuivons nos réflexions autour d'une personnalisation plus fine des frigos, afin de mieux répondre aux attentes et limiter le gaspillage.

Les résultats obtenus sont encourageants, mais notre ambition reste intacte : continuer à progresser de manière concrète et mesurable.

S'ENGAGER

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

93/100
D'INDEX EGAPRO

Foodles maintient ses efforts en matière d'égalité professionnelle, avec **un score Egapro de 93/100** vs. 94/100 en 2023. Ce maintien du score 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 temps de travail, télétravail, charte de parentalité)
- un taux de promotion qui reste élevé parmi la population féminine.

Parmi les dispositifs structurants mis en place en 2024, figure la refonte complète de notre Charte Éthique et RSE, véritable socle de nos engagements sociaux et environnementaux.

Cette nouvelle version marque une étape importante : elle formalise de manière claire et transparente

les objectifs RSE chiffrés que nous nous fixons à court et moyen terme, tout en désignant les responsables internes associés à chacun d'eux.

Cette responsabilisation permet un meilleur suivi, une meilleure coordination des actions, et garantit un pilotage plus efficace de notre impact. Parmi les indicateurs intégrés à cette nouvelle charte figure notamment notre score Egapro (Égalité professionnelle), désormais rattaché directement au Comex, illustrant ainsi l'importance stratégique accordée à ces sujets chez Foodles.

Dans une logique de dialogue social et de co-construction, la Charte a été soumise à l'avis des représentants du personnel. Cette refonte reflète notre volonté d'ancrer les enjeux RSE dans toutes les strates de l'entreprise, en les rendant concrets, mesurables et suivis.

87%
D'AVIS POSITIFS

Pour la 3^e année consécutive, Foodles est certifié HappyIndex®AtWork, WelImpactIndex® et TechAtWork® – des labels qui viennent récompenser l'engagement de l'entreprise en faveur du bien-être au travail, de l'impact social et de l'environnement tech.

Ces distinctions reposent sur les retours directs des équipes et permettent de mesurer l'évolution de la satisfaction des collaborateurs d'année en année.

HappyIndex®AtWork : la note globale progresse pour atteindre **4,41/5 en 2024**, contre 4,35/5 en 2023. Le **taux de recommandation** suit la même tendance, en passant de 82,2 % à **87,3 %**, illustrant une amélioration tangible du climat de travail.



TechAtWork® : la participation a augmenté cette année, avec **25 collaborateurs tech engagés** (vs 17 en 2023), et une **note globale en hausse à 4,58/5** (contre 4,50/5 2023). Le **taux de recommandation** atteint un taux remarquable de **96 %**.

WelImpactIndex® sur la perception des engagements RSE de l'entreprise, atteint une **note moyenne de 4,05/5**, confirmant la bonne réception des actions menées. Ces résultats traduisent la confiance croissante des équipes envers le projet Foodles, ainsi qu'un fort sentiment d'adhésion autour de notre culture d'entreprise.

3 334
HEURES DE RÉINSERTION

Pour la réinsertion et l'handicap : Depuis 2020, Foodles a mis en place des partenariats avec des acteurs de la réinsertion. D'abord avec Ardeur Solutions, un ETTI (Entreprise de Travail Temporaire d'Insertion) à moins de 10km de nos locaux, puis avec La Mie de Pain depuis l'été 2024.

L'objectif : accueillir des profils éloignés de l'emploi, soit en mission temporaire, soit en CDI dès que possible. En 2023, ce sont donc :

3 334 heures de travail réalisées par les salariés en parcours de réinsertion chez Foodles, via Ardeur Solutions.

16 salariés en mission via la réinsertion.

3 nouveaux salariés ont été embauchés via un parcours de réinsertion (26 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 (Coffrets de Noël à destination des clients).

NOS NEXTS STEPS :

En 2025, nous souhaitons renforcer notre engagement en matière de diversité et inclusion en formalisant une politique handicap claire et ambitieuse.

À ce jour, notre implication se traduit principalement par des actions externes, notamment à travers des collaborations avec des structures telles que les ESAT ou Linklusion. Nous souhaitons désormais aller plus loin en développant davantage l'inclusion en interne, afin de favoriser l'accueil, l'accompagnement et l'intégration des personnes en situation de handicap au sein de nos équipes.

VALORISER

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

46 803

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). En 2024 ce sont 46 803 repas invendus qui ont été donnés à ces associations. **Ces derniers se font depuis nos centres logistiques et 5 associations en bénéficient.**

CENTRE LOGISTIQUE DE SAINT-OUEN



CENTRE LOGISTIQUE DE LYON



CENTRE LOGISTIQUE DE MARSEILLE / BORDEAUX



43

MISSIONS DE SOLIDARITÉ

Depuis 2022, 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).

En 2024, ce sont 38 missions qui ont été réalisées, via 3 temps forts de mobilisation :

- Collecte Nationale des Restos du Coeur (14 personnes)
- Téléthon (13 personnes)
- Pères Noël Verts (11 personnes)
- 5 autres missions ponctuelles ont été réalisées par nos collaborateurs, sur de la préparation et distribution de repas aux personnes dans le besoin.

NOS REVERS :

Le nombre de missions réalisées a doublé par rapport à l'année précédente, mais reste faible par rapport au nombre total de collaborateurs.

NOS NEXTS STEPS :

Nous continuerons à proposer les 2 journées associations, en mettant davantage en avant les associations avec qui nous sommes déjà en partenariat, notamment le Secours Populaire Français.

FOCUS SECOURS POPULAIRE

2024, c'est aussi l'année où nous sommes devenus mécènes du Secours Populaire Français.

Dans ce cadre, nous sommes très heureux d'avoir soutenu deux actions solidaires cette année :

Chasse aux œufs : 200 repas ont été offerts aux bénévoles mobilisés pour cette journée. Une action conviviale et porteuse de sens.

Pères Noël Verts : 11 gourmils bénévoles ont participé au tri de cadeaux, ensuite distribués aux bénéficiaires. Une belle mobilisation à l'approche des fêtes, dont nous sommes fiers.



5

TEMPS FORTS DE SENSIBILISATION

La sensibilisation a toujours été au cœur de nos engagements. Inspirés par les temps forts annuels, l'équipe RSE Foodles a proposé 5 temps forts internes en 2024 :

01. LES QUARTS D'HEURES RSE

Tout au long de l'année, nos équipes se sont retrouvées chaque semaine pour un quart d'heure dédié à un sujet clé de la RSE. Du bilan carbone au tri des déchets en passant par nos choix d'emballage, ces moments d'échange ont permis à chacun de mieux comprendre les enjeux et d'adopter de bonnes pratiques au quotidien. Une initiative courte mais impactante, qui a ancré la RSE au cœur de notre culture d'entreprise.



02. OCTOBRE ROSE

Un mois d'engagement pour la deuxième année consécutive, Foodles s'est engagé aux côtés de l'association Ruban Rose dans la lutte contre le cancer du sein. Tout au long du mois d'octobre, nos équipes ont été sensibilisées à travers des actions d'information et de collecte de dons. Un engagement fort qui nous a permis de soutenir la recherche et de rappeler l'importance du dépistage précoce.

03. SEMAINE DE LA QVCT*

Prendre soin de nos collaborateurs a été au cœur de cette semaine dédiée au bien-être au travail. Nous leur avons proposé des moments de détente et de sensibilisation : massages assis, conférences sur le sommeil et le rire, ateliers pour soulager le dos et même du yoga des yeux. Une parenthèse bien-être qui a permis à chacun de se recentrer et d'adopter des pratiques bénéfiques au quotidien.

04. MISE EN PLACE D'UN COMPOSTEUR

En 2024, nous avons installé un composteur CAETERRA au siège de Clichy. Au-delà de la réduction de nos déchets organiques, cet équipement a servi d'outil de sensibilisation pour nos collaborateurs. En apprenant les bons gestes du tri, nous avons contribué ensemble à un modèle plus responsable et circulaire.

05. BRADERIE SOLIDAIRE

Lors de la Semaine Européenne du Développement Durable, on a concocté une braderie solidaire. L'équipe s'est mobilisée pour donner une seconde vie à tout plein d'objets dont on a plus d'utilité : de la déco, des accessoires de cuisine, des rangements... L'intégralité des fonds récoltés a été reversée au Secours populaire français. Une action qui illustre parfaitement notre ADN de "gourmands-militants" : agir concrètement pour un monde plus solidaire et plus durable.



NOS NEXTS STEPS :

L'équipe RSE poursuivra la sensibilisation interne aux sujets RSE, notamment via son format de "1/4 d'heure RSE". Elle élargit également son audience avec la formation des AM et des sales. Les sujets continuent de se diversifier pour sensibiliser encore plus.

De plus concernant La réduction du gaspillage alimentaire, après plusieurs actions menées en interne, un nouveau défi s'impose : associer davantage nos clients à cette démarche. En 2025, nous souhaitons développer de nouvelles actions permettant de mobiliser notre écosystème autour d'initiatives solidaires, notamment en lien avec la valorisation des denrées à date courte. Ce chantier en cours de réflexion représente un enjeu important, à la fois logistique et organisationnel, mais essentiel pour renforcer notre impact collectif.

2025 : NOTRE ROADMAP CONCRÈTE ET ENGAGÉE

Notre roadmap 2025 s’articule autour de quatre piliers structurants : **Associatif, Corporate, Food et Formation**. Ces axes définissent le fil rouge de notre démarche d’impact et guident nos actions tout au long de l’année.

À travers ce cadre, nous avons donc **identifié des leviers concrets** pour **renforcer nos engagements** et **faire progresser notre performance environnementale, sociale et organisationnelle**.

ASSOCIATIF	CORPORATE	FOOD	FORMATIONS
- Gestion du mécénat Secours Populaire Français - Gestion des Journées Association	- Animation du Comité à Mission - Veille réglementaire - Préparation à la re-certification B Corp	- Calcul du Carbo Score des recettes - Conseil interne sur le sourcing et le choix des ingrédients / EGalim	- Parcours Agri & Agro CEC - Formation sur les sujets eau, biodiversité, plastique

Une attention particulière est portée au **reporting**, qui permet de suivre nos avancées de manière rigoureuse et transparente. Enfin, une sélection de **projets stratégiques** vient concrétiser ces ambitions, en traduisant nos engagements en actions opérationnelles à fort impact.

REPORTING - RIGUEUR ET TRANSPARENCE :

- Maintien de nos différents labels et certification : **Ecovadis, Origine France Garantie**
- Reporting internes et externes (**actionnaires, CITEO, Egapro, Communication on Progress**)
- Rédaction des supports associés (**Rapport d'impact, Rapport de mission**)

PROJETS STRATÉGIQUE - TRANSFORMER NOS ENGAGEMENTS EN ACTIONS :

- EGalim** : plan d’action de Foodles vers la conformité de la loi EGalim.
- CSRD** : mise en conformité
- Plan de décarbonation** : Définition et chiffrage
- Dons alimentaires** : Structurer et renforcer les actions de donations
- Logistique/Transport** : Évaluer l’impact de la bascule vers une motorisation électrique.
- Contenants réutilisables** : Actualiser le benchmark et poursuivre nos expérimentations.

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 RÉVEILLENT 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.





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

FOODLES
les gourmands militants