

FoodChéri.

DOSSIER DE PRESSE
2024 - 2025

Des déjeuners savoureux, sains et durables.

Depuis 2015, FoodChéri, 1er acteur engagé de la foodtech, cuisine et livre aux entreprises des déjeuners savoureux, sains et durables.

Chaque semaine, les déjeuners préparés par leurs chef·fes sont livrés à Paris et en Ile-de-France.

À la carte de FoodChéri ? Un choix varié d'entrées, de plats et de desserts, à 50% végétariens, sans additif ajouté, cuisinés à partir d'ingrédients en priorité de saison, bio et en circuits courts. Plus de 1000 entreprises ont déjà choisi une cantine engagée FoodChéri pour des pauses déjeuners gourmandes et durables !

Auteur de "Et si on mangeait mieux demain ?" Leur premier livre de l'alimentation engagée paru aux éditions Marabout en août 2021, FoodChéri est une société à mission qui a participé à la première Convention des Entreprises pour le Climat et depuis 2024, est labellisée Positive Company (2 étoiles).

Au total, 190 collaborateurs participent à l'aventure FoodChéri.

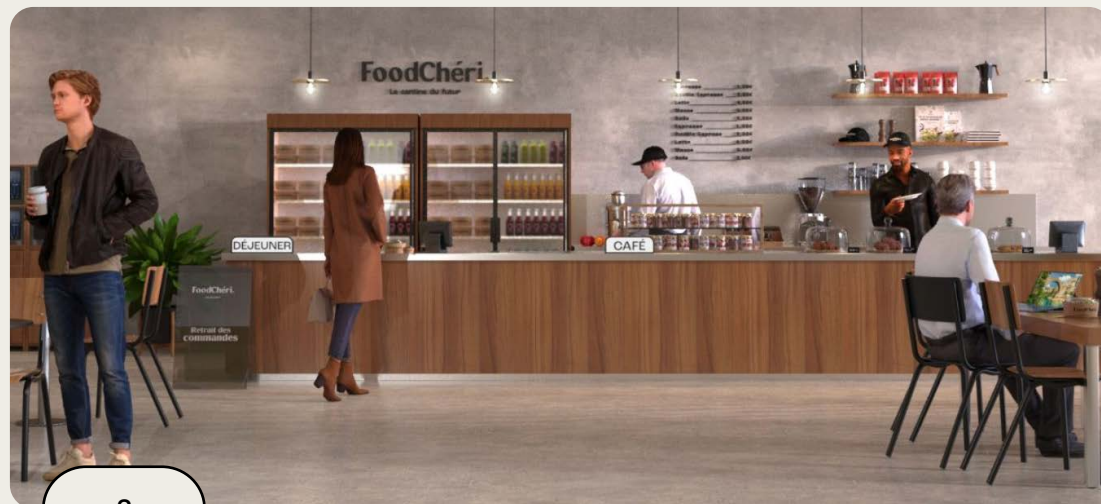
"Notre objectif : aider les Français à mieux manger en leur faisant prendre pleinement conscience de leur rôle de consommateur, déterminant pour l'avenir de notre société. Choisir ce que l'on mange doit être un acte engagé. Pour que notre alimentation devienne plus durable, il est urgent aujourd'hui de faire nos choix en pensant à notre santé et à celle de la planète. Chaque jour, nous aidons nos clients à mieux choisir le contenu de leurs assiettes. Pour cela, nous cuisinons les meilleurs produits, en leur offrant les meilleurs outils pour les sélectionner, et en éveillant la conscience collective pour faire bouger les lignes de l'alimentation."

**Jérôme Lemouchoux,
CEO de FoodChéri.**

Le Frigo et le Comptoir.



1



2

FoodChéri réinvente la restauration d'entreprise grâce au Comptoir et Frigo : une solution de restauration en click & collect qui s'adapte à tous les besoins et à toutes les tailles des entreprises.

1

Le Frigo FoodChéri

- Frigo sur mesure en libre-accès avec 1 ou 2 portes ainsi des options de micro-ondes
- Des commandes déposées directement dans un frigo en accès libre, à retirer à tout moment de la journée.
- L'aménagement d'un espace clé en main adaptable à tout espace et compact sous 2 mois maximum.
- De nombreux avantages pour les collaborateurs pour renforcer la QVCT.
- Des sacs réemployables stockés dans un espace dédié.
- À partir de **950€ HT / mois** et sans frais d'installation

Une carte variée, renouvelée chaque jour qui s'adapte aux régimes alimentaires des collaborateurs.

2

Le Comptoir FoodChéri

- Un espace de restauration convivial et personnalisable avec un manager dédié.
- Des commandes préparées par un manager et à retirer au comptoir.
- Une solution qui renforce la RSE avec des sacs réemployables et la possibilité de mettre en place des contenants réemployables.
- Possibilité d'avoir une offre complète qui s'adapte à tous les moments de consommation d'un salarié au travail : Petit-déjeuner, café, déjeuner et goûter.

Saviez-vous que...

77%

des Français·es estiment que la santé fait partie des cinq plus gros enjeux liés à l'alimentation.

Etienne mercier & Laurène Boisson
(Février 2019)
Dis-moi ce que tu manges... Ipsos.

60%

des Français·es sont prêts à diminuer leur consommation de viande.

Grégory Rozières
(Février 2020)
Les concessions que sont prêts à faire les Français.

83%

des Français·es se disent prêts à faire des efforts pour diminuer l'impact environnemental de leur assiette.

Grégory Rozières
(Février 2020)
Les concessions que sont prêts à faire les Français dans leur assiette.

35%

de la génération Z compte arrêter la viande.

Maria Chiorando
(Janvier 2020)
35% Of Generation

Chez FoodChéri.

50%

de la carte est végétarienne et **végétalienne**.
C'est mieux pour la planète !

+2500

recettes déjà créées.

90%

des plats en **Eco-score A et B**.

50 000

plats cuisinés par semaine par des chef.fes à Sucy-en-brie.

87%

des plats en **Nutri-score A et B**.

856g

l'impact CO2e moyen d'un plat FoodChéri versus **1514g en moyenne** pour un plat en France (sur une base de 380 grammes).

1000

entreprises nous ont déjà fait confiance.

80

cuisinier·ère·s dans notre atelier à Sucy-en-brie.

Responsable.



Une équipe est dédiée à la réduction de notre empreinte carbone.

1

Nos approvisionnements sont responsables

- Une offre à 50% végétarienne (un plat végétal émet en moyenne -71% de CO2e qu'un repas à base de poulet, et -93% par rapport à un repas à base de boeuf).
- Priorité aux ingrédients bio et labellisés.
- Priorité aux circuits courts.
- Oeuf plein air.
- Ingrédients frais de saison.
- 1 plat FoodChéri = 856g de CO2e versus - 1514 g pour un plat moyen en France (calcul Étiquetable - ADEME)

2

Nos emballages sont recyclables... ou réutilisables

- Barquettes en carton recyclable, couvercles en rPET.
- Couverts fournis uniquement à la demande.
- Emballage consigné proposé dans les offres entreprise.
- Engagements anti-gaspi avec : Too good to go, Linkee & L'association J'ai de la chance.

Une alimentation saine.



On veille scrupuleusement à l'équilibre nutritionnel de nos recettes.

- Des légumes dans presque tous nos plats et la part belle aux légumineuses.
- Moins de protéines animales : large gamme végétarienne et végétale.
- Cuisiné par nos chef·fe·s (on fait même notre sauce barbecue).
- Vive la variété :+ de 2500 recettes déjà créées.
- Une équipe R&D formée aux enjeux de santé et de nutrition.
- 87% de recettes en Nutri-Score A ou B Cuisine sans additifs ajoutés.
- Cuisine sans additifs ajoutés.

Les dates clés.

2015

FoodChéri est né !

2019

Des emballages recyclables.

2020

- Des contenants réutilisables.
- Stop au boeuf, au cabillaud et l'avocat.
- Premiers sur l'Éco-Score, devenu Green-score.

2025

10 ans de FoodChéri.

2024

Statut d'entreprise à mission et certifiée Positive Company 2 étoiles.

2022

Stop aux bouteilles d'eau en plastique.

2021

Sortie du livre "Et si on mangeait mieux demain ?"



Jérôme Lemouchoux

CEO FOODCHÉRI

Jérôme est Président Directeur Général de FoodChéri depuis janvier 2021.

Avant, il a exercé des fonctions de Directeur Marketing puis Commercial avant de partir aux Philippines prendre la Direction Générale d'une filiale de Sodexo en 2014, puis en Belgique et au Luxembourg en 2017.

Jérôme a travaillé jusqu'à présent dans l'univers de la Restauration puis du Digital, notamment dans les solutions de paiement par Carte (carte restaurant, cadeau, ...). Il porte une conviction très forte sur le rôle de l'entreprise dans la société : l'impact sociétal, environnemental et économique qu'elle peut apporter au-delà de la recherche de profit.

C'est ce qu'il s'efforce de mettre en œuvre au sein de ses différentes expériences professionnelles depuis plus de 10 ans et à présent au sein de FoodChéri. Il s'appuie pour cela sur l'intelligence collective des équipes pour innover et délivrer le meilleur service aux clients.

En 2021 et 2022, Jérôme a fait partie des 150 dirigeants qui ont participé à la première CEC (Convention des Entreprises pour le Climat), qui a pour objectif d'aligner le monde de l'entreprise en France avec l'Accord de Paris sur le climat.

A portrait of Caroline Vignaud-Cassinat, a woman with curly brown hair and blue eyes, wearing a dark blue V-neck top. She is standing in front of a brick wall. Her arms are crossed.

Caroline Vignaud-Cassinat

DIRECTRICE FOOD & RSE

Diplômée de HEC, Caroline a finalement pris la voie de sa passion : la cuisine.

Après avoir créé son food-truck avant l'heure ou dirigé la cuisine d'un palace Marocain, elle rencontre Rose Carranini, la créatrice de Rose Bakery, qui lui confie le poste de cheffe de cuisine de l'enseigne parisienne. En 2010, Caroline réalise son rêve en ouvrant son restaurant à Saint-Lô – Le Goût Sauvage – dans lequel elle propose « une cuisine bio et poétique » selon le Fooding. En 2016, elle rejoint FoodChéri en tant que cheffe de cuisine Recherche & Développement.

Ses convictions ? Une alimentation meilleure pour tous est possible :

plus proche des ingrédients bruts, elle doit répondre à nos besoins vitaux tout en donnant du plaisir ; elle se construit sur une agriculture moderne et savante dont l'agroécologie est le socle. Au menu, pas de conception binaire de l'alimentation ni d'opposition des systèmes agricoles, mais une modification en profondeur de nos mauvaises habitudes nées de la sur-industrialisation de la nourriture.

Caroline croit profondément au renouveau du lien entre l'Homme et la Terre, main dans la main avec une industrie agroalimentaire qui doit se réinventer. Aujourd'hui devenue Directrice Food et RSE, Caroline élargit l'engagement et la responsabilité à toutes les strates de FoodChéri.

Sa double casquette R&D et RSE lui permet d'intégrer les problématiques environnementales dès la conception des recettes. Convaincue qu'une entreprise a un rôle à jouer dans la transition alimentaire et plus généralement dans la grande mutation sociétale en cours, elle accompagne FoodChéri dans la mission qu'elle s'est donnée : donner accès aux clients FoodChéri à une alimentation savoureuse, saine et durable.

Bien manger doit être la règle, pas l'exception !

FoodChéri.

Contact presse.

Agence Emvy

Margot Pebernat - Mareva Vahirua

Email : margot@agence-emvy.fr - mareva@agence-emvy.fr

Tél : 06 72 23 57 22 - 06 60 82 08 35

(lignes réservées aux journalistes)