



Communiqué de presse - 22 mars 2021

**Issy Les Moulineaux, première ville de France à choisir les cantines flexibles et engagées Foodles pour ses agents du centre administratif et technique.**



**Nouvelle étape dans la modernisation de son centre administratif, la ville d'Issy-les-Moulineaux choisit Foodles pour installer une “cantine connectée”. C’est une première en France pour une collectivité et cela garantit à la ville un système de restauration équilibré, innovant et adapté pour ses agents.**

Le projet de transformation du Centre Administratif Municipal de la ville d'Issy Les Moulineaux vise à optimiser le service public rendu aux usagers, améliorer les performances énergétiques du bâtiment et repenser les logiques de travail en interne, pour faciliter la transversalité, la circulation de l'information et l'initiative.

A l'issue d'un appel d'offres public fin 2020. 2 frigos Foodles - un sur le centre technique et un sur le centre administratif - ont été sélectionnés pour assurer, aux côtés du Titre Restaurant Apetiz, un système de restauration équilibré pour les agents de la commune.

*“La solution de pause déjeuner Foodles permet une offre alimentaire qualitative, accessible toute la journée, socialement et écologiquement juste pour nos agents. Nous sommes très heureux du choix de cette entreprise francilienne innovante dont l'approche RSE très engagée est en accord avec les valeurs portées par la ville d'Issy-les-Moulineaux” explique André SANTINI, maire d'Issy-les-Moulineaux.*

### **50% de produits bio, de qualité et durables dans la restauration collective des établissements du service public à horizon 2022**

La loi Egalim, votée en 2018, fixe des objectifs précis, notamment, avec son article 24, en ce qui concerne la restauration collective : au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques. Seulement 3% des restaurations collectives proposent aujourd'hui du bio. Les restaurants collectifs de la santé et du social peinent encore à faire leur transition, moins de 38% ayant introduit des aliments non conventionnels dans leur menu.

Avec son offre alternative de menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos dotés d'une technologie brevetée et made in France, Foodles se déploie aussi auprès des collectivités et des établissements publics. L'entreprise accompagne déjà la Monnaie de Paris, L'économat des armées, l'APHP, l'UGAP, Orféa (Sncf), la MSA, la CPAM de l'Essonne, mais aussi l'école de cuisine et hôtelière FERRANDI, établissement de formation appartenant à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Ile-de-France.



### **A propos de Foodles**

Imaginé en 2015, Foodles est une alternative innovante à la restauration traditionnelle : un service disponible 24/7 permettant aux salariés de manger, quand ils le souhaitent et à des tarifs attractifs, des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos dotés d'une technologie brevetée. Avec Foodles, la cantine n'est plus réservée aux grandes structures : chacun peut maintenant avoir accès à une solution de restauration gourmande, flexible et attractive sur son lieu de travail. Après une levée de fonds de 9 millions d'euros en 2019, Foodles poursuit sa croissance et prévoit l'ouverture de nouveaux hubs en province et à l'étranger.

**<https://www.foodles.co/>**

**[Foodles sur Instagram](#)**

**[Foodles sur LinkedIn](#)**

**[Foodles sur Facebook](#)**

### **Contact presse**

40 hertz - Pauline Germain - +33 (0)6 07 54 69 72 - [pauline.germain@40hertz.fr](mailto:pauline.germain@40hertz.fr)