



Communiqué de presse - 01 juin 2021

La ville d'Orly s'engage dans une démarche éco-responsable et choisit les cantines dématérialisées Foodles pour ses agents municipaux.

La ville d'Orly franchit une nouvelle étape dans sa démarche d'innovation et de modernisation de son administration. Elle a fait confiance à Foodles pour installer une "cantine connectée", proposant à ses agents un concept innovant pour leur pause déjeuner grâce à un premier frigo en place depuis début avril au centre administratif.

À l'issue d'un appel d'offres lancé en décembre 2020 et d'une dégustation avec des agents volontaires, c'est la société Foodles qui a été retenue. Cette solution permet de proposer aux collaborateurs une offre de restauration accessible toute la journée, en libre-service. Elle apporte une souplesse d'utilisation en accord avec les contraintes horaires des agents et la démarche de modernisation initiée par la ville.

« Notre souhait était de proposer aux agents une offre de restauration qualitative et équilibrée, s'inscrivant dans notre démarche d'éco-exemplarité. Malgré le contexte sanitaire particulier et la mise en place du travail à distance pour une partie du personnel, cette solution a été plébiscitée par les agents communaux ! » explique Sarah FRANCISCO, Directrice modernisation de l'administration d'Orly.

La municipalité a fait le choix de participer financièrement aux repas consommés via ce frigo, par le biais d'une subvention automatiquement déduite du prix du plat.

« Ce concept novateur est en accord avec l'élan de modernisation insufflé par notre administration. La municipalité s'implique depuis plusieurs années dans diverses actions en faveur de la qualité de vie de travail des agents ; notamment à travers la mise en place d'une participation employeur pour la complémentaire santé, la prévoyance et maintenant le frigo connecté » précise Zouhir AGHACHOUI, Directeur général des services.

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, et la CPAM de l'Essonne.

Après Issy-les-Moulineaux, première collectivité à choisir les cantines flexibles et engagées Foodles pour ses agents du centre administratif et technique, Orly est la seconde ville à proposer un système de restauration équilibré, innovant et adapté à ses agents. Elle se positionne ainsi parmi les premières collectivités à s'équiper d'un frigo connecté et réfléchit déjà à développer cette offre sur d'autres sites du territoire.

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