# Rapport de mission 2025-2026




QUITOQUE

# Édito

## Faire bouger les choses, assiette après assiette

La transition écologique est l'un des plus grands défis de notre époque. Un défi à la fois global et profondément intime, qui interroge nos habitudes, nos rythmes de vie, notre lien au vivant… et notre manière de nous nourrir.

Et si la réponse se trouvait aussi dans nos cuisines ?

Parce que nous mangeons chaque jour, l'alimentation est l'un des leviers les plus puissants pour agir. Elle peut nourrir ou épuiser les sols, soutenir ou fragiliser les écosystèmes, valoriser ou gaspiller les ressources.

Cuisiner devient alors bien plus qu'un simple geste du quotidien : c'est une façon de se reconnecter à l'essentiel, de prendre soin de soi tout en préservant ce qui nous entoure. De remettre du bon sens, de la conscience — et du plaisir — dans nos assiettes.

Chez Quitoque, nous en sommes convaincus : bien manger, ce n'est pas seulement se nourrir.

C'est avancer, un repas après l'autre, vers un mode de vie plus juste, plus sain, plus durable.

*« Ce que nous choisissons de mettre dans notre assiette façonne le monde dans lequel nous vivons. »*

Michael Pollan

# Manifesto

## Notre concept

Chez Quitoque, nous croyons que bien manger doit être simple, accessible, et source de plaisir au quotidien.

Depuis 2015, nous facilitons la cuisine maison grâce à un service de box à cuisiner alliant praticité, qualité et engagement.

Chaque semaine, nos chefs élaborent des recettes variées, équilibrées et de saison. Les clients choisissent celles qui leur plaisent, ainsi que des produits du marché (poisson, viande, fromages, épicerie, etc.).

Nous leur livrons ensuite tous les ingrédients frais, en juste quantité, accompagnés de fiches recettes illustrées.

Notre ambition ?
Réconcilier cuisine maison et quotidien effréné, sans compromis sur la qualité ou l'impact.

## Notre mission

Depuis 2023, Quitoque est devenue entreprise à mission. Notre mission, inscrite dans nos statuts, est claire :

*"Faire de la cuisine l'ingrédient d'une vie plus belle, plus saine et plus durable."*

Elle incarne notre volonté d'agir pour une alimentation plus respectueuse des saisons, des producteurs, du vivant et de la santé.

## Transformer les habitudes, ensemble

Chaque semaine, plus de 15 000 box sont livrées dans toute la France.

Derrière chacune, il y a bien plus que des ingrédients. Il y a une démarche collective pour réinventer l'alimentation, redonner goût à la cuisine maison, et encourager des habitudes plus durables.

Notre croissance repose sur une conviction simple : bien manger n'est pas un luxe, mais une clé pour mieux vivre.



# Quelques repères

**15 000**
**box**
livrées chaque semaine
partout en France

**330**
**tonnes**
de nourriture sauvées
du gaspillage en 2025

**16 800**
**recettes**
créées depuis 2015
pour éveiller vos papilles

**150**
**collaborateurs engagés**
motivés à chaque étape
de la chaîne

# Nos engagements pour une cuisine plus durable

Simplifier les courses, réenchanter la cuisine du quotidien et consommer de manière plus responsable : c'est la promesse fondatrice de Quitoque.

Pour la tenir, nous nous appuyons sur 5 piliers complémentaires — sans jamais faire de compromis sur le plaisir de bien manger.



## 1 Une exigence de qualité, du champ à l'assiette

Nous sélectionnons des produits de saison, majoritairement français, en lien direct avec les producteurs.

Chaque ingrédient est choisi avec soin, en excluant l'huile de palme, les nitrites et plus de 130 additifs controversés.

- **100 % des fruits et légumes sont de saison**, dont plus de 80 % cultivés en France*
- **Viandes, laitages et crèmerie : 100 % origine France**
- **Des recettes végétariennes et aux légumes BIO** chaque semaine

*pour les produits cultivables en France

## 2 Un modèle pensé pour limiter le gaspillage

Chez Quitoque, rien n'est laissé au hasard : nous achetons uniquement ce qui est nécessaire, à la commande.

Grâce à ce fonctionnement en **flux tendu** et aux **portions sur-mesure** livrées à chaque client, **330 tonnes de nourriture ont été sauvées en 2025**.

## 3 Une solution pratique, flexible et accessible

Nous voulons que cuisiner maison soit un plaisir, pas une contrainte.

- **Livraison à domicile** ou en point relais
- Recettes prêtes en moyenne en **30 minutes**
- Abonnement **sans engagement**, ajustable à tout moment

## 4 Le plaisir avant tout

Chaque semaine, plus de 40 recettes sont proposées pour varier les plaisirs sans prise de tête.

Certaines sont revisitées par notre partenaire exclusif, le **Chef Philippe Etchebest**, pour apprendre de vrais gestes de pro à la maison.

Nos **fiches recettes** sont conçues pour être ludiques, claires et conviviales — seul·e, en duo ou en famille.

## 5 Une alimentation plus saine, accessible à tous

Nous croyons qu'une cuisine savoureuse peut aussi être bonne pour la santé.

- **90 % de nos recettes affichent un Nutri-Score A ou B**
- L'**équilibre nutritionnel** est intégré dès la conception de chaque menu
- Priorité donnée aux **labels de confiance** (Bio, Label Rouge, AOP…)

# Quitoque devient entreprise à mission : un engagement qui a du goût

Depuis la loi PACTE de 2019, les entreprises peuvent inscrire dans leurs statuts une raison d'être et des objectifs sociaux et environnementaux qu'elles s'engagent à poursuivre. C'est ce qu'on appelle le statut d'entreprise à mission.

C'est un cadre exigeant, qui impose non seulement de formaliser ses engagements, mais aussi de les faire vivre au quotidien.

## Pourquoi nous nous sommes lancés ?

Depuis nos débuts, **nous défendons une alimentation plus responsable**, plus simple, plus saine. En 2023, nous avons décidé d'aller plus loin, en posant un cadre clair et structurant à nos engagements.

Devenir **entreprise à mission**, c'est notre façon de donner encore **plus de sens à notre activité**.

De rendre visibles nos valeurs, de les ancrer dans notre stratégie, et de créer une **dynamique collective** avec nos équipes, nos clients et nos partenaires.

Après plusieurs mois de travail collaboratif, nous avons inscrit dans nos statuts ce qui nous anime profondément :

*"Faire de la cuisine l'ingrédient d'une vie plus belle, plus saine et plus durable."*

## Ce que cela change concrètement

Ce statut implique des engagements formels et une gouvernance renforcée.

Concrètement, cela signifie :

- Une **raison d'être** inscrite dans nos statuts
- Des **objectifs précis** pour la mettre en œuvre
- Un **comité de mission** chargé de suivre nos avancées
- Une **vérification régulière** par un organisme indépendant

## Trois objectifs pour donner vie à cette mission

Notre mission se traduit aujourd'hui en trois grands objectifs statutaires, qui guident nos décisions au quotidien :

**Accompagner nos clients** vers une alimentation de qualité, variée et équilibrée

**Réduire l'impact de notre alimentation** sur l'environnement

Faire de nos collaborateurs des **ambassadeurs de l'alimentation durable**

# Un comité de mission aux petits oignons



**Romain ROY**
Fondateur de Greenweez



**Camille DELAMAR**
Co-fondatrice d'Écotable



**Jean MOREAU**
Fondateur de Phenix



**Nicolas REBOUD**
Fondateur de Shine



**Thibaut Spiwack**
Chef d'Anona



**Géraldine GAUVIN**
Directrice Réduction de Citéo



**Vincent DEGRAEVE**
Chargé de mission RSE

Pour que notre mission reste vivante, exigeante et alignée avec notre notre raison d'être, nous nous appuyons sur un comité de mission engagé, bienveillant et stimulant.

Réuni **deux fois par an**, avec un taux de participation remarquable de plus de **90 %**, ce comité joue un rôle clé dans **notre trajectoire**.

Ses membres nous challengent, nous aident à prendre de la hauteur et nourrissent une **vision partagée entre stratégie et terrain**.

Mais ce ne sont pas de simples points d'étape. Ce sont de véritables espaces de réflexion :

- Du **lancement de notre gamme BIO**
- À la définition d'**objectifs individuels pour les collaborateurs**
- En passant par la **priorisation de nos axes d'impact**

Chaque échange nous pousse à faire mieux, plus juste, plus clair.

## Ce qu'on en retient

- Notre capacité à avancer avec **lucidité**, dans un environnement en mouvement
- Le plaisir de **célébrer les progrès**, petits ou grands
- La **force du collectif** pour faire évoluer nos pratiques

Nous en ressortons renforcés, motivés, et convaincus que nous avançons dans la bonne direction.

**Un grand merci à tous les membres de ce comité pour leur implication.**

*Mention spéciale à Thibaut, Romain et Camille, venus rencontrer nos équipes lors d'un talk inspirant dans nos locaux. Ce moment fort a permis de créer un vrai lien entre les enjeux stratégiques et la réalité du terrain..*

# Quitoque rejoint la Convention des Entreprises pour le Climat (CEC)

En novembre 2024, nous avons franchi une nouvelle étape en rejoignant le parcours agri-agro de la Convention des Entreprises pour le Climat (CEC), aux côtés de plus de 60 entreprises engagées du secteur.

Créée en 2020, la CEC est une association d'intérêt général qui accompagne les dirigeants économiques dans leur prise de conscience environnementale et les aide à transformer leurs modèles pour les rendre compatibles avec les limites planétaires.

## Pourquoi ce choix ?

Parce que nous savons qu'une transition réussie ne peut se faire seul.

Rejoindre la CEC, c'est vouloir apprendre, se remettre en question, s'entourer, **s'engager collectivement**.

C'est aussi :

- **Accélérer notre transformation en repensant dès aujourd'hui notre modèle de demain**
- **Construire des solutions concrètes avec d'autres acteurs de l'agri-agro**
- **Porter une voix commune pour faire évoluer tout un secteur**

## Une démarche dans la continuité

S'inscrire dans cette dynamique, c'est prolonger ce que nous défendons déjà au quotidien :

- **Une alimentation plus responsable**
- **Des modes de production plus durables**
- **Un engagement sincère envers le vivant et les générations futures**

CONVENTION DES ENTREPRISES POUR LE CLIMAT

La Raison d'Être de l'Association : "Rendre irrésistible la bascule d'une économie extractive vers une économie régénérative d'ici 2030".

Le libre accès à un grand nombre de feuilles de route de transition écologique d'entreprises participantes produites par leurs dirigeants.

L'activité de plaidoyer de la CEC, à destination des mondes économique, politique et institutionnel, au service de la Raison d'Être et des efforts de transition des entreprises.

**L'activité de l'Association CEC est résolument tournée vers l'action : équiper, informer, engager les décideurs économiques pour leur faire franchir le pas, avec leurs écosystèmes, de transformations systémiques.**

*“Faire de la cuisine l’ingrédient d’une vie plus belle, plus saine et plus durable.”*

C’est cette vision qui guide chacun de nos pas.

Convaincus que la cuisine maison peut être un levier concret de transition, nous avançons avec lucidité, ambition et exigence.

Notre transformation se veut progressive, collective et ancrée dans le réel, en dialogue constant avec nos collaborateurs, nos clients, nos partenaires.

Ce rapport en est la preuve vivante : il témoigne de nos engagements, de nos avancées concrètes, des défis que nous relevons, et de l’ambition qui nous anime.

Nous traçons notre route avec un cap clair :

Construire, d’ici 2050, un modèle alimentaire plus durable, plus sain, et profondément humain.

BONNE LECTURE

# Objectif n°1

# Accompagner nos clients vers une alimentation de qualité, saine, variée et équilibrée

Parce que la cuisine, c’est la vie : des instants de partage, de plaisir et de transmission.
Et parce que la santé commence dans l’assiette, nous proposons chaque semaine des recettes simples, variées et accessibles à tous.

Des produits de qualité, bruts, frais et de saison ;

Une cuisine saine, portée par une démarche clean label*, plus naturelle et transparente ;

Des assiettes variées, pour faire le plein de nutriments, de vitamines et de découvertes ;

Un équilibre juste, pensé par nos chefs et validé par nos diététiciens, pour des apports adaptés au quotidien.
Et toujours la part belle aux légumes frais.

Notre ambition :
aider chacun à mieux manger, en alliant plaisir et équilibre.

---

**Selon une enquête menée début 2025 auprès de 900 clients, Quitoque obtient une note moyenne de 7,8/10 pour son aide à prendre soin de sa santé. Parmi les bénéfices les plus cités : manger varié, équilibré, cuisiner des produits bruts et consommer plus de légumes et des ingrédients de qualité.**

---

*Le Clean Label désigne une démarche volontaire revendiquée par des acteurs de l’agro-alimentaire qui veulent proposer des produits sains et éco-responsables, sans additifs chimiques ni ingrédients controversés comme les OGM, les pesticides ou les antibiotiques. Cette désignation n’est toutefois pas encadrée par la législation, et ses contours peuvent varier selon les acteurs concernés.

# Garantir
## l'équilibre nutritionnel de nos recettes

**Maintenir 90 % de recettes Nutri-score A ou B**

ATTEINT · ATTEINT · ATTEINT

Une alimentation équilibrée est le premier pas vers une bonne santé. C'est pourquoi nous veillons chaque semaine à proposer des recettes qui apportent les nutriments essentiels dont le corps a besoin — protéines, lipides, fibres, vitamines…

Notre ambition : permettre à chacun de prendre soin de sa santé, sans avoir à y penser.

Pour y parvenir, **nos chefs et diététiciens veillent à l'équilibre de chaque plat** : des légumes en quantité, une répartition juste entre protéines, glucides et lipides… et bien sûr, des saveurs au rendez-vous.

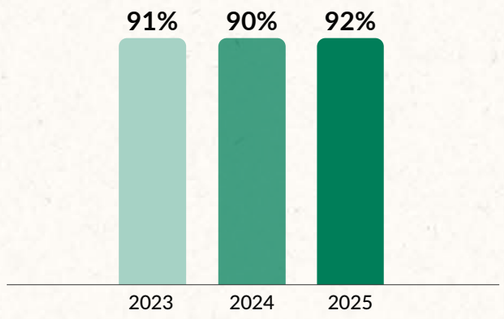
Depuis 2022, nous évaluons la qualité nutritionnelle de l'ensemble de nos recettes grâce au **nutri-score**, un système d'étiquetage nutritionnel officiel développé par Santé publique France.

Ce score, noté de A (meilleure qualité nutritionnelle) à E (moins bonne qualité nutritionnelle), est calculé pour 100 g de plat, sur la base d'un algorithme reconnu, qui prend en compte deux grands types de critères :

- **Les éléments à limiter :** teneur en énergie (kcal), acides gras saturés, sucres simples et sel ;
- **Les éléments à favoriser :** teneur en fibres, en protéines, et proportion de fruits, légumes, légumineuses et oléagineux

Chez Quitoque, le calcul du nutri-score est réalisé sur la base de la **composition exacte** des ingrédients utilisés, en s'appuyant sur l'outil professionnel développé par la société **Etiquettable** qui repose sur des données nutritionnelles officielles.

**Et les résultats sont là : 92 % de nos recettes obtiennent un Nutri-Score A ou B, et nos clients leur attribuent une note moyenne de 17/20 pour le goût en 2025.**






## Zoom sur les recettes végétariennes

Dans le cadre de notre engagement pour une alimentation plus durable, nous travaillons à **proposer de plus en plus de recettes végétariennes** savoureuses, équilibrées et faciles à adopter au quotidien.

Néanmoins, une réduction de la consommation de viande peut provoquer des carences, notamment en protéines.

C'est pourquoi nous avons mis en place en 2024 un **plan d'amélioration** de nos recettes végétariennes, avec un objectif précis : renforcer leur **teneur en protéines**.

Concrètement, cela s'est traduit par une utilisation d'**ingrédients naturellement riches en protéines** végétales comme les **légumineuses**.

**Résultat : l'apport moyen en protéines par assiette est passé de 19 g à 21 g en 2024.**

# Assurer
## une composition saine de nos produits

**Eliminer 130 additifs controversés de notre catalogue de produits à partir de fin 2024**

ATTEINT · ATTEINT · ATTEINT

Chez Quitoque, nous avons engagé une démarche clean label pour garantir des produits plus sains, plus naturels et plus transparents.

Cela signifie privilégier des ingrédients bruts et de qualité, et éviter les produits ultra-transformés.

Depuis juin 2024, **nous avons retiré 130 additifs controversés**, dont les nitrites, de tous nos produits. Une avancée rendue possible grâce à :

- **Une analyse rigoureuse**, menée à partir des grilles d'appréciation des additifs alimentaires de Yuka, UFC-Que Choisir, 60 Millions de consommateurs, elles-mêmes fondées sur une analyse de la littérature scientifique et sur les avis rendus par l'EFSA ;
- **Un audit complet de notre catalogue :** 70 références ont été retirées ou retravaillées, notamment celles contenant des nitrites ou du glutamate. Un travail mené avec nos fournisseurs pour faire évoluer les recettes ensemble, et améliorer toute la chaîne de valeur.
- **L'intégration de ce nouveau critère dans nos cahiers des charges fournisseurs**, pour inscrire cette exigence dans la durée et proposer une alimentation toujours plus saine et responsable.



### Et demain ?

Nous poursuivons notre engagement en :

- **Élargissant notre vigilance à d'autres additifs** comme les colorants de synthèse ou ingrédients tel que le sirop de glucose-fructose dans une démarche clean label ;
- **Assurant une veille continue** sur les évolutions scientifiques et les recommandations des autorités de santé ;
- Et bien sûr, **en proposant des produits toujours aussi bons** à cuisiner comme à déguster.




# Sensibiliser

## nos clients à une alimentation de qualité, saine, variée et équilibrée

| | |
|---|---|
| **Afficher le Nutri-score pour 100 % des recettes dès 2024** | ATTEINT · ATTEINT · ATTEINT |
| **Faire au moins 5 communications / an sur ce thème** | ATTEINT · ATTEINT · ATTEINT |

Mieux manger, c'est aussi mieux comprendre. Pour aider nos clients à faire des choix éclairés au quotidien, nous avons choisi de rendre l'information nutritionnelle visible, simple et concrète.

Depuis 2024, 100 % de nos recettes affichent un **Nutri-Score**, permettant à chacun d'évaluer rapidement l'**équilibre nutritionnel** des plats proposés. Ce repère santé, recommandé par les autorités de santé publique, s'inscrit dans notre volonté de rendre l'alimentation de qualité **accessible à tous**.

*Exemple : notre Cocotte de paupiette de dinde au fenouil caramélisé affiche un Nutri-Score A, grâce à ses fibres, sa teneur réduite en sel, sa bonne quantité de légumes et l'absence de matières grasses saturées.*

Au-delà de cette transparence, nous avons également intensifié notre **action de sensibilisation**, en diffusant chaque année plus de **10 communications** autour de thématiques clés : équilibre nutritionnel, bons gras, énergie, immunité, saisonnalité…

Relayés sur nos réseaux sociaux et dans nos emails clients, ces contenus **partagent des conseils concrets et des gestes simples pour mieux manger au quotidien**.

**Notre communauté ne cesse de grandir :** plus de **400 000 personnes** nous suivent aujourd'hui sur les réseaux sociaux et s'inspirent de nos publications chaque jour.

**Quelques exemples de sujets abordés en 2024 :**

- Laisse ta nourriture être ton remède, et ton remède ta nourriture (septembre)
- Les bons gras à intégrer dans son alimentation (octobre)
- Les aliments qui renforcent l'immunité (novembre)
- Comment composer une assiette équilibrée (juillet)
- Les aliments de saison au service de l'énergie et du bien-être (août)

**Une démarche continue, ancrée dans notre mission, pour favoriser une alimentation à la fois gourmande et bénéfique pour la santé, avec des repères simples et accessibles.**

# Soutenir
## des filières engagées dans une démarche de qualité

**Passer de 23 à 30 % de produits labellisés dans notre CA achat d'ici fin 2025**

ATTEINT · ATTEINT · ATTEINT

Proposer une alimentation de qualité, c'est aussi choisir avec soin ceux qui les produisent. Chez Quitoque, nous sélectionnons chaque ingrédient avec rigueur, en privilégiant des filières responsables, porteuses de sens et garantes de qualité.

**Nous identifions les labels et certifications les plus pertinents selon chaque type de produit :**

- **Pour les féculents**,
  nous privilégions le bio reconnu pour son exigence environnementale ;
- **Pour la viande et les produits laitiers**,
  des démarches comme Bleu-Blanc-Cœur ou Label Rouge sont des gages de qualité nutritionnelle ;
- **Pour le poisson**,
  nous intégrons autant que possible des références labellisées ASC ou MSC, garantes d'une pêche ou d'une aquaculture plus responsable ;
- **Et pour certains produits** comme le fromage,
  nous valorisons des savoir-faire locaux protégés par les appellations AOP, AOC ou IGP.

**En 2025, 31 % des produits achetés par Quitoque (en chiffre d'affaires) étaient labellisés ou certifiés, et 15 % des produits étaient issus de l'agriculture biologique.**

**Notre ambition : atteindre 30 % de produits labellisés d'ici fin 2025, notamment avec le développement de notre offre BIO.**

Au-delà des chiffres, c'est une stratégie long terme que nous construisons : celle d'une alimentation exigeante, porteuse de valeurs, compréhensible et accessible à chacun.

### L'avis du comité de mission

*«Quitoque a un devoir de pédagogie pour aider ses clients à se repérer entre les différents labels. Lorsque Quitoque suit le % total de produits labellisés, attention à ne pas mettre au même niveau tous les labels qui ont des cahiers des charges différents. Le développement du bio, qui reste le label le plus exigeant, doit être un objectif à part entière et doit être suivi en tant que tel.»*




## Le BIO : une dynamique déjà bien enclenchée

Dans un contexte d'inflation généralisée, continuer à soutenir les filières engagées dans une démarche qualité est un vrai défi.
Parmi les labels que nous valorisons, le label BIO reste, pour nous, le plus fort symbole de qualité et de respect de l'environnement — c'est pourquoi il nous semble essentiel de le soutenir.

Cette volonté se concrétise notamment avec :

- Le lancement en février 2025 d'une **offre de recettes 100 % légumes BIO**, que nous avons déployée plus largement en 2026, après un premier accueil très positif ;
- Le développement du BIO sur notre marché ; avec une volonté continue d'élargir notre offre de produits labellisés.

## Des engagements concrets qui se traduisent en actions

Notre politique qualité ne s'arrête pas au BIO. En 2025, plusieurs avancées majeures ont vu le jour :

- Une partie de notre **poulet** provient désormais de **La Nouvelle Agriculture®**, la marque d'agriculteurs engagés qui repensent leur métier pour proposer une **volaille française de qualité**. Les animaux y sont mieux élevés et nourris, avec une alimentation diversifiée, conforme au **cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur**.
- Côté produits de la mer, nous avons introduit du **saumon et des crevettes certifiés ASC**. Ce label garantit une aquaculture plus durable et respectueuse de l'environnement.



Objectif n°2

# Réduire l’impact de l’alimentation sur l’environnement

## Chez Quitoque, cet engagement sonne comme une évidence.

L’alimentation joue un rôle clé dans les enjeux environnementaux : elle représente à elle seule 1/4 des émissions de gaz à effet de serre à l’échelle mondiale. Elle a aussi un impact direct sur la biodiversité et génère une quantité importante de déchets, notamment à travers les emballages.
Mais nos choix alimentaires peuvent devenir une solution : en privilégiant des pratiques agricoles durables et en soutenant les producteurs français, nous avons le pouvoir d’agir pour un modèle plus responsable.

Mieux manger, c’est donc un moyen concret d’agir pour le climat, pour la nature, et pour celles et ceux qui nous nourrissent.

C’est pourquoi nous agissons à trois niveaux :

- Avec nos fournisseurs, en sélectionnant des produits locaux et de saison ;
- En interne, en optimisant continuellement nos processus logistiques ;
- Avec nos clients, en facilitant l’accès à une alimentation plus responsable : promotion de produits anti-gaspi, mise en avant de choix végétaux, conseils pour réduire leur impact carbone au quotidien.

# Réduire
## notre impact sur le climat

**Réduire notre empreinte carbone totale de 5 % / assiette / an en moyenne entre 2023 et 2025**

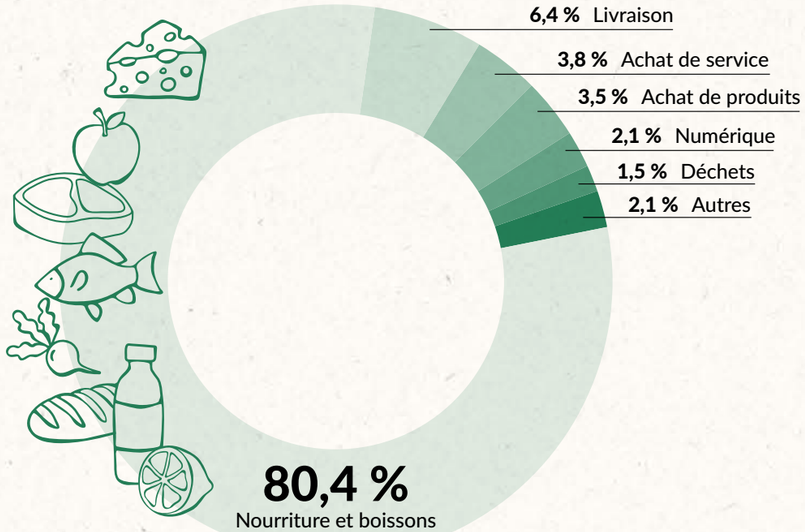
ATTEINT · ATTEINT · ATTEINT

Une démarche progressive et structurée :

### 1 Premier bilan carbone réalisé en 2020

Nous avons mené notre premier bilan carbone complet (scopes 1, 2 et 3*) pour évaluer l'ensemble de nos émissions, y compris celles liées aux box livrées chez nos clients.

Ce diagnostic a mis en évidence que les **ingrédients** sont, de loin, la **principale source d'émissions**, représentant environ 80 % de notre empreinte carbone totale.




**Émissions totales de Quitoque en 2023**, par activité (% tCO2e)

*

**Scope 1**
**Émissions directes**
(émissions issues des flottes véhicules appartenant à l'entreprise et de l'énergie utilisée pour la production)

**Scope 2**
**Émissions indirectes**
(émissions issues de la consommation d'électricité, vapeur, chaleur pour l'entreprise)

**Scope 3**
**Émissions indirectes**
(émissions issues des sources n'appartenant pas ou non contrôlées par l'entreprise)

### 2 Un outil de pilotage interne pour nos recettes

Afin de cibler nos efforts là où l'impact est le plus fort, nous avons mis en place un outil d'estimation de l'empreinte carbone par recette, en nous concentrant sur la partie ingrédients.

Basé sur les données de la base **Agribalyse** (ADEME), cet outil permet de mieux comprendre les écarts entre les recettes et de **suivre l'évolution de notre impact** dans le temps. Accessible à l'ensemble de nos équipes, il contribue aussi à **diffuser la culture** de l'empreinte carbone en interne, pour que chacun puisse **intégrer cet enjeu** dans ses décisions au quotidien.

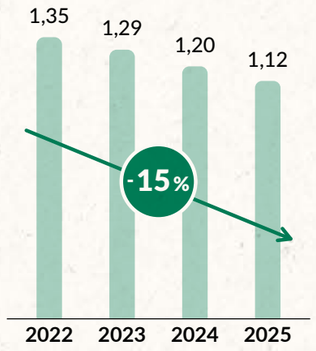
### Une mesure régulière avec greenly

Pour mesurer l'évolution de notre empreinte carbone par assiette, nous avons collaboré avec **Greenly**, entreprise spécialisée dans le suivi carbone, pour estimer nos émissions totales (scopes 1, 2 et 3) sur les années 2023 et 2024.



# 3 Réduction de l'empreinte carbone : focus sur les ingrédients

Les ingrédients utilisés dans nos recettes représentent plus de 80 % de l'empreinte carbone totale de Quitoque. C'est donc sur cet axe prioritaire que nous avons concentré nos premières actions.




**Empreinte carbone des ingrédients des recettes**
*Calculée à partir des données Agribalyse, en kg de CO2eq par assiette.*

*C'est la moyenne sur l'ensemble des recettes vendues sur notre site, donc pondéré des choix des clients.*

Deux leviers principaux ont été activés pour réduire l'impact carbone de notre offre :

- **Augmentation de la part de recettes végétariennes :**
  celle-ci est passée **de 33 % à 40 %**, permettant de proposer davantage de choix à faible empreinte carbone.

- **Évolution de l'offre carnée :**
  la part des recettes à base de bœuf, veau ou agneau — viandes parmi les plus émettrices — a été **réduite de 9 % à 5 %.** Elles ont été partiellement remplacées par des protéines animales moins carbonées comme le canard, le lapin ou le coquelet.

En 2024, nous avons amorcé plusieurs démarches structurantes qui se sont concrétisées en 2025 :

- **Travail sur des filières plus durables**,
  avec notamment l'intégration progressive de volailles certifiées Bleu-Blanc-Cœur, reconnues pour leur impact environnemental réduit.

- **Déploiement de notre score carbone**
  développé en interne, désormais **accessible à nos clients** pour les guider dans leurs choix.
  Ce score, basé sur les données de la base Agribalyse (ADEME), classe toutes nos recettes de A (faible impact) à E (impact élevé).




Parallèlement, plusieurs actions concrètes ont été engagées pour renforcer notre trajectoire bas carbone :

- **Réduction des emballages**
- **Diminution de l'empreinte carbone liée à la livraison**, notamment grâce à l'optimisation des créneaux et à l'électrification des véhicules de notre partenaire
- **Électrification des véhicules de notre société**
- **Augmentation de la part des produits d'origine France** (+2 points) et réduction de celle des produits d'origine hors Europe (-1 point).

Notre stratégie bas carbone a d'ailleurs été récemment mise à l'honneur dans le magazine *Les clés de la transition énergétique*. L'article est accessible ici :

## L'avis du comité de mission

*«Pour aller plus loin, Quitoque pourrait piloter la répartition de ses recettes par score carbone de la même manière que pour le nutri-score»*

# Réduire
## nos emballages et leurs impacts

**Réduire de 15 % le poids de nos emballages internes par commande (carton, emballages de protection)**

**Chaque box Quitoque pèse environ 1,3 kg en emballages.**
Ce poids se répartit entre deux grandes catégories :

- **Les emballages internes (carton de transport, calage, etc.) :**
  utilisés pour assurer la stabilité et la protection des produits durant la livraison.
- **Les emballages des ingrédients (sachets, barquettes, opercules) :**
  destinés à garantir la sécurité alimentaire, la conservation et la fraîcheur des ingrédients.

**Le poids de nos emballages internes a été réduit d'environ 11% entre 2025 et 2022**, grâce à différents projets détaillés par la suite. Malheureusement nous n'avons pas été en mesure d'atteindre une réduction de -15%, notamment du fait du retard du projet d'emballages consignés.

**À noter :** Si réduire les emballages est une priorité, il ne faut pas oublier qu'ils jouent parfois un rôle essentiel, notamment pour prolonger la durée de conservation des aliments et les protéger des chocs. Des tests réalisés, par exemple sur des herbes fraîches livrées sans emballage, ont montré que l'absence de protection pouvait entraîner une dégradation rapide et, ainsi, augmenter le gaspillage alimentaire.

---

Chez Quitoque, nous travaillons à concilier praticité et respect de l'environnement, sans compromis sur la sécurité alimentaire.

Notre approche s'articule autour de trois axes :

- **Mesurer :**
  quantifier précisément le poids et le type de chaque emballage pour identifier les leviers d'amélioration
- **Réduire ou supprimer :**
  chaque fois que cela est possible, alléger les emballages ou les supprimer sans compromettre la qualité, la sécurité ou la logistique
- **Améliorer la recyclabilité :**
  en privilégiant les matériaux recyclables ou recyclés

Cette démarche permet :

- **De réduire l'empreinte carbone** (via la baisse des quantités de matière utilisée et du poids transporté) ;
- **De limiter les pollutions plastiques**, dont l'empreinte carbone est relativement faible mais l'impact environnemental considérable.

Dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue en matière d'impact environnemental, plusieurs actions ont été mises en place à partir de 2024 concernant nos emballages internes (cartons, papiers kraft, supports imprimés, etc.).

### Optimisation des tailles de colis :

le passage de 2 à 5 formats de colis nous permet désormais d'adapter plus finement le volume d'emballage aux besoins réels de chaque commande. Cette évolution a permis de **réduire de 50 à 100g le poids moyen de nos colis**.

### Réduction des supports papier :

certains éléments imprimés, comme des magazines hebdomadaires envoyés avec les box, ont été supprimés ou revus à la baisse. Cette décision vise à limiter les impressions non essentielles et à **réduire les volumes de papier utilisés**.

### Test d'un emballage consigné :

un projet d'emballage réutilisable a été lancé en collaboration avec Chronofresh, notre prestataire de livraison. Ce test, qui a duré plusieurs mois en Île-de-France, avait pour objectif d'**évaluer les bénéfices écologiques** et économiques d'un système de colis consigné en remplacement du carton à usage unique. Les résultats de cette expérimentation sont en cours d'analyse pour déterminer la faisabilité d'un déploiement à plus grande échelle.




**Tous nos emballages en carton et impressions sont 100 % recyclables ou FSC/PEFC et notre colis est à 70 % issu de carton recyclé.**

**Cartographier 80 % des emballages des ingrédients (poids, matériaux, recyclabilité)** — ATTEINT

**Engager au moins 8 actions pour réduire leur poids ou améliorer leur recyclabilité d'ici fin 2025** — ATTEINT

## 1 Cartographie des emballages : une première étape clé

La première action engagée a été la cartographie des emballages des ingrédients (poids, type de matériau, recyclabilité) avec l'aide de nos fournisseurs.

Cette démarche s'est appuyée sur deux leviers :

- Une base de données complétée par les fournisseurs pour les produits déjà référencés ;
- Une obligation de transmission de ces informations pour tout nouveau produit sourcé.

**À ce jour, 84 % des produits achetés en volume disposent de données complètes sur leurs emballages.**

## 2 Des actions de réduction menées avec nos fournisseurs

À partir de cette base, nous avons pu identifier des leviers de réduction concrets et engager des actions avec nos partenaires :

- **Suppression d'emballages superflus** (protection plastique, suremballage carton) ;
- **Réduction de l'épaisseur** de certains emballages ;
- **Substitution par des emballages mono matières**, plus facilement recyclables.

Ces efforts ont permis de réduire le poids des emballages produits sur plusieurs références. **Les économies générées représentent plus de 27,5 tonnes par an.**

**Quelques actions de réduction menées en 2024 :**

- Passage en sous vide de notre saumon frais :
  - 26 % d'emballages (– 500 kg)
- Passage en sous vide des ¾ de la gamme chez notre fournisseur Vallégrain :
  - 71 % d'emballages (– 3 t)
- Suppression du suremballage carton chez notre fournisseur Heura :
  - 30 % d'emballage (- 245 kg)
- Suppression du suremballage carton chez notre fournisseur Accro :
  - 40 % d'emballage (- 120 kg)




## 3 Exemple concret d'optimisation

Depuis 2024, plusieurs produits ont été reconditionnés sous marque propre Quitoque (féculents, légumineuses, épices, gnocchis).

**En 2025, ces produits ont été conditionnés dans des emballages 100 % recyclables.**

### L'avis du comité de mission

Lors d'un retour de comité, Citeo a confirmé la pertinence de notre stratégie :

*« Quitoque a fait le bon choix en priorisant les actions de réduction de poids ou de suppression d'emballages. »*

# Réduire
## l'impact de notre activité sur la biodiversité

**Créer une gamme de recettes pour promouvoir les produits BIO et la proposer à nos clients avant fin 2025**




**Eliminer les produits les plus à risque de déforestation avant fin 2025**




Si notre premier engagement s'est porté sur la réduction de notre empreinte carbone, nous élargissons aujourd'hui notre champ d'action à un enjeu tout aussi essentiel : la préservation de la biodiversité. Plus complexe à quantifier, mais tout aussi importante, cette démarche s'inscrit désormais dans notre feuille de route, avec des premières actions définies avec notre comité de mission.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**Parmi les leviers les plus puissants pour agir concrètement : le soutien à l'agriculture biologique**. Le label BIO est la certification la plus stricte en matière de restriction des produits phytosanitaires de synthèse.

Or, ces substances, si elles protègent les cultures, fragilisent fortement les écosystèmes, en particulier les insectes.

L'agriculture biologique encourage également des **pratiques agricoles plus respectueuses des sols** : maintien de prairies, plantation de haies, bandes enherbées, rotations longues et cultures variées. Autant d'initiatives qui favorisent la présence d'abris et de ressources alimentaires pour de nombreuses espèces.

### L'avis du comité de mission

*«La démarche de soutien du bio doit être accentuée. Par exemple, en proposant sur quelques semaines les recettes légumes bio sans supplément de prix ou sans les distinguer des autres recettes dans l'UX, pourquoi pas également étendre la gamme et catégories de produits concernés»*

## S'engager contre la déforestation importée

Dans le prolongement de la **Stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée**, nous avons **supprimé l'huile de palme** de nos produits courant 2024. Cette même année, nous avons mené un audit approfondi afin de nous assurer que les produits contenant majoritairement du café, du cacao ou du soja (plus de 50 % de la composition) proviennent de **filières responsables** : labellisées (BIO, Rainforest, commerce équitable), d'origine européenne, ou issues de fournisseurs engagés pour une meilleure traçabilité et la lutte contre la déforestation.

Malheureusement, en tant que petite entreprise, nous n'avons pas toujours le poids nécessaire pour imposer nos exigences à l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement. D'autre part, la **certification contre la déforestation** est un processus complexe et long, qui dépend de nombreux acteurs en amont. Malgré nos efforts, certains de nos fournisseurs ne sont pas en mesure de fournir de telles certifications.
Nous travaillons sans relâche pour identifier des alternatives et obtenir les garanties nécessaires, afin de vous proposer une **offre 100 % responsable** dans les meilleurs délais.

Nous veillons également à **l'origine de nos matières premières animales** : 100 % de notre viande est d'**origine France**.

Nous souhaitons désormais aller plus loin, en commençant à interroger nos fournisseurs sur l'**alimentation des animaux**, pour nous assurer qu'elle ne contribue pas à la déforestation.

À titre d'exemple, une partie de notre poulet est déjà issu de la démarche Bleu-Blanc-Coeur, qui encadre notamment l'alimentation des volailles.

## Des recettes et des produits pensés pour nos clients

Pour répondre aux attentes de nos clients en matière de qualité et d'alimentation plus durable, nous avons lancé une **sélection de recettes préparées avec des légumes 100 % BIO**.

**Notre objectif à terme : proposer une grande majorité de recettes avec une option "légumes BIO".**

## Le BIO au cœur de notre sélection de féculents

Nous veillons à intégrer des ingrédients BIO dans un maximum de recettes.
C'est notamment le cas de tous nos féculents secs – pâtes, riz, lentilles, céréales, légumineuses, farine, etc. – qui sont **systématiquement certifiés BIO**.

En parallèle, nous **élargissons notre offre** de produits BIO sur le marché, pour permettre à chacun de faire ses courses plus facilement et en toute confiance.



## Vers une alimentation plus végétale : un levier concret pour réduire l'impact environnemental

À l'échelle européenne, 71 % des terres agricoles sont destinées à l'alimentation animale, dont une large partie en prairies permanentes.
En France, cette part atteint 40 % des terres arables, mobilisées principalement pour la culture de maïs ou de soja à destination du bétail.
(source : Greenpeace)

L'élevage, notamment bovin, est particulièrement consommateur d'espace. En moyenne, la production de 1 kg de protéines de bœuf nécessite environ 160 m² de terres, une surface 18 fois plus élevée que celle requise pour 1 kg de protéines de soja.

Cette occupation massive des sols se traduit par une fragmentation des habitats naturels, une intensification de la déforestation et une perte accélérée de biodiversité. À l'inverse, les protéines végétales comme les pois chiches ou les lentilles permettent de couvrir les besoins nutritionnels avec un impact environnemental bien moindre.

**Encourager une alimentation plus végétale permet ainsi de libérer des terres agricoles, de réduire la pression sur les écosystèmes et de contribuer activement à la préservation du vivant.**

# Tendre
## vers l’élimination du gaspillage alimentaire

**Diminuer le taux de démarque de 1,64 % à 1,50 %**

ATTEINT · ATTEINT · ATTEINT

**Diminuer le taux de méthanisation de 0,15 % à 0,12 % d’ici fin 2025**

PARTIELLEMENT ATTEINT · PARTIELLEMENT ATTEINT

Chez Quitoque, notre système de commande repose sur un modèle en flux tendu. Cela signifie que nous n’achetons aux fournisseurs que ce que nos clients commandent.

Résultat : des stocks limités, un gaspillage maîtrisé, et un taux de démarque optimisé.

Pour anticiper d’éventuels imprévus (retards de livraison, écarts de stocks, casse…), nous appliquons toutefois une marge de sécurité lors des commandes. Mais cette marge, nous la surveillons de près : en 2024, nous l’avons réduite tout en ajustant nos processus d’achat et nos échanges avec les fournisseurs. Grâce à ces efforts, notre taux de démarque est passé de 1,64 % à 1,18 %.

Notre taux de démarque était lui aussi bonne réduction, mais un incident ponctuel nous a empêché d’atteindre notre objectif. Notre taux de méthanisation en 2025 est ainsi de 0,34%.



## Réduire le gaspillage, aussi chez nos clients

Nous interrogeons régulièrement nos clients pour comprendre quels produits sont les plus souvent jetés à la maison.

Ces retours nous permettent d'**ajuster nos recettes**, nos quantités, et de leur proposer des conseils concrets pour une **cuisine zéro déchet**. Par exemple, nous avons repensé le conditionnement de nos herbes aromatiques et de nos salades, deux catégories particulièrement concernées par le gaspillage.

Et pour aller plus loin, nous mettons en avant dans notre marché des **paniers de fruits et légumes atypiques** : moins esthétiques ou hors calibres, souvent écartés de la grande distribution. Grâce à cette initiative, **8 tonnes de produits ont été sauvés du gaspillage en un an**.



## Objectif : zéro déchet en entrepôt

Tous les produits excédentaires dans notre entrepôt sont, autant que possible, revalorisés pour la consommation humaine, selon un ordre de priorité :

- nous les proposons d'abord **à la vente la semaine suivante**,
- puis nous les revendons à **un distributeur spécialisé en produits à DLC courtes**,
- et enfin, nous en faisons **don au Secours Populaire** (plus de 55 000€ de produits - valeur achat - donnés en 2024).

Lorsque ces solutions ne sont pas possibles — par exemple en cas de produits non conformes comme une barquette percée —, les produits sont orientés vers la **méthanisation***.

*La méthanisation est un processus biologique de dégradation des matières organiques. Elle est appelée aussi biométhanisation ou digestion anaérobie.



# Sensibiliser
## nos clients à une alimentation moins impactante sur l'environnement

**Afficher un score environnemental des recettes d'ici 2025** — ATTEINT

**Faire au moins 5 communications / an sur ce thème** — ATTEINT

Depuis mars 2025, 100 % de nos recettes affichent un score carbone. Ce repère concret permet à nos clients d'identifier facilement les recettes les moins carbonées, sans sacrifier la gourmandise.

Nous relayons également nos engagements et conseils via nos réseaux sociaux (communauté digitale de plus de 400 000 personnes), avec des contenus pédagogiques et inspirants publiés tout au long de l'année.

**Quelques exemples de sujets abordés en 2024 :**

- Le compostage (5 juin)
- La conservation des fruits et légumes (6 août)
- Le challenge Quitoque x Ma Petite Planète (30 septembre)
- La Journée mondiale du végétarisme (1er octobre)
- L'opération anti-gaspi avec Phenix (16 octobre)
- Les astuces simples et durables pour une cuisine prête à l'avance et responsable (24 novembre)

En parallèle, **nos campagnes d'email** à nos clients renforcent cette **sensibilisation** avec des contenus adaptés et contextualisés :

- Janvier : bilan carbone personnalisé de l'année écoulée
- Février : mise en avant de la gourmandise végétale
- Avril : valorisation de nos producteurs français
- Septembre : participation au challenge Ma Petite Planète
- Octobre : cap franchi des 300 tonnes de nourriture sauvées
- Novembre : zoom sur les protéines végétales

Cette démarche s'inscrit pleinement dans notre mission :
**rendre l'alimentation à la fois plus gourmande, plus saine et plus respectueuse de la planète, avec des repères simples et accessibles pour tous.**


















# Objectif n°3

# Faire de chaque collaborateur un ambassadeur de l’alimentation durable

Et si, pour transformer une entreprise, il fallait d’abord impliquer celles et ceux qui la font vivre ? Chez Quitoque, nous en sommes convaincus : pour défendre une alimentation plus durable — à la fois bonne pour l’environnement et la santé — il faut d’abord la comprendre, y croire, et surtout la vivre.

Pour structurer cette dynamique, nous nous appuyons sur trois piliers :

- La formation, pour mieux comprendre les enjeux de l’alimentation durable et partager une culture commune ;
- L’empowerment, pour que chacun puisse devenir acteur de notre mission ;
- L’alignement, pour que nos pratiques internes soient cohérentes avec notre vision.

Parce que c’est en cultivant la compréhension, l’envie d’agir et la cohérence que le changement prend racine — et dépasse nos murs.

**Notre ambition : aider chacun à mieux manger, en alliant plaisir et équilibre.**

---

## Enquête Happy at Work 2024

Lors de l’enquête annuelle menée auprès des collaborateurs Quitoque, la prise en compte des enjeux environnementaux actuels entre dans le Top 3 des raisons de satisfaction au travail, avec un taux d’adhésion de plus de 80 %, aux côtés de deux autres piliers :

- La fierté des produits et services ;
- Le sentiment d’utilité et d’impact de son travail.

---

# Sensibiliser
## les collaborateurs aux enjeux de l'alimentation durable

**Atteindre 100 % de nos collaborateurs du siège sensibilisés aux enjeux climat et alimentation durable fin 2025, puis le maintenir**

ATTEINT · ATTEINT · ATTEINT

La sensibilisation de nos équipes a été un point de départ essentiel pour ancrer nos engagements dans le quotidien.

Pour renforcer cette mobilisation, nous avons proposé à l'ensemble des collaborateurs deux formats complémentaires :

- **La Fresque du Climat**, pour une compréhension globale des enjeux environnementaux ;
- **Un atelier "Alimentation durable"**, conçu en interne, pour identifier les leviers d'une alimentation bénéfique à la fois pour la planète et pour la santé.

Ces ateliers de sensibilisation ont aussi été proposés aux **équipes de l'entrepôt** dans un format dédié, afin de toucher l'ensemble des métiers et collaborateurs.

L'objectif : **permettre à chacun de prendre des décisions éclairées, concevoir des recettes et des produits toujours plus alignés avec nos engagements durables, et encourager des gestes simples, concrets et faciles à appliquer au quotidien.**

**→ 2 500 heures de formation dispensées en 2 ans**

---

Pour enrichir ces apprentissages, nous avons accueilli des intervenants engagés, venus partager leur expertise et nourrir notre réflexion collective, pour continuer à faire évoluer nos façons de penser et d'agir.

L'AGENCE BIO — **Octobre 2023**

écotable® — **Avril 2023**

GREEN WEEZ — **Mai 2023**

JOYEUX SERVI AVEC LE CŒUR — **Janvier 2024**

greenly — **Mai 2024**

BLEU BLANC COEUR — **Septembre 2024**

CEC — **Mars 2025**

LES 2 VACHES — **Mai 2025**



# Rendre
## nos collaborateurs acteurs de notre mission

**Mettre en place et suivre des objectifs RSE pour 100 % de nos collaborateurs du siège à partir de 2025**

ATTEINT · ATTEINT · ATTEINT

Depuis janvier 2025, tous les collaborateurs du siège et les employés encadrants à l'entrepôt intègrent un objectif RSE dans leurs objectifs annuels. Une manière personnalisée de faire vivre notre mission au quotidien, en lien direct avec les grands enjeux de transition.

**Définis par les collaborateurs eux-mêmes** puis validés avec leur manager, ces objectifs peuvent correspondre à **un engagement de notre feuille de route** ou refléter une initiative plus personnelle qui leur tient à cœur.

Cette démarche, nourrie par de précieux échanges avec notre comité de mission, renforce notre volonté de faire de l'engagement un moteur partagé à **tous les niveaux de l'entreprise**.

*Un dispositif que nous continuerons à suivre de près dans nos prochains rapports de mission.*

# Viser

## l’exemplarité dans la vie de l’entreprise

### sur les sujets qui touchent à notre raison d’être et à notre feuille de route

**Mettre en place, d’ici 2025, 6 actions sur les sujets qui touchent à notre raison d’être et à notre feuille de route**

ATTEINT · ATTEINT · ATTEINT

Depuis 2024, nous avons engagé plusieurs actions concrètes pour mieux aligner notre quotidien en entreprise avec notre raison d’être.

Parmi les initiatives mises en place :

- **Passage à l’électrique :**
  nos 3 véhicules de société ont été remplacés par des modèles 100 % électriques.
- **Charte buffet :**
  nous avons constitué une charte pour que nos buffets reflètent nos engagements en matière d’alimentation durable.
- **Produits d’entretien éco-certifiés :**
  que ce soit au siège ou à l’entrepôt, nous utilisons désormais uniquement des produits labellisés Ecocert, qui favorisent l’usage de substances naturelles.
- **Challenge Ma Petite Planète :**
  un défi ludique et collectif pour ancrer les éco-gestes dans notre quotidien.

*“Soyez le changement que vous voulez voir dans le monde.”*

Gandhi

**L’avis du comité de mission**

*“Quitoque devrait être plus volontariste en proposant des buffets et apéros 100 % végétariens pour ses évènements internes.»*



# MERCI

Merci à celles et ceux
qui rendent cette mission possible
au quotidien : nos équipes,
nos partenaires, nos producteurs,
et bien sûr, nos clients.
Ensemble, nous avons posé
les bases d'un modèle alimentaire
plus respectueux de la planète,
plus sain pour chacun,
et plus juste pour ceux
qui le rendent possible.

**Mais ce rapport n'est pas
une ligne d'arrivée.
C'est un point d'étape.
Car agir pour mieux nourrir
demain, c'est un engagement
qui s'alimente au quotidien.**

**Alors on continue.**
Avec exigence, transparence
et passion.

À très bientôt, chez Quitoque !

*www.quitoque.fr*



## L'avis du comité de mission

*«Bravo pour le chemin parcouru ! Le comité de mission émet un avis favorable sur l'atteinte des objectifs de la feuille de route de Quitoque, présentés au sein de ce rapport. La dynamique est bonne, dans un environnement économique exigeant.»*