

REFECTORY

BIEN MANGER EN ENTREPRISE : LE NOUVEAU DÉFI DES DIRIGEANTS

**Comment conjuguer plaisir, écologie
et économie dans l'assiette**



SOMMAIRE

INTRODUCTION	03
La pause-déjeuner, nouveau levier de performance et de bien-être	
DÉCRYPTAGE	05
Cacophonie des labels, comment s'y repérer pour faire les bons choix ?	
NOTRE CONVICTION	07
L'alliance du Bio et de Bleu-Blanc-Cœur pour une exigence nutritionnelle totale	
L'EXPÉRIENCE	09
Le plaisir gustatif, véritable moteur de l'adhésion des collaborateurs	
LE MODÈLE REFECTORY	10
Concrétiser cette ambition au bureau, tous les jours	
EN CONCLUSION	11



LE DILEMME DE L'ASSIETTE AU BUREAU

Aujourd'hui, l'offre de restauration en entreprise est trop souvent synonyme de compromis : la rapidité s'obtient au détriment du goût, et la variété masque une absence de garantie nutritionnelle.

Pour vous, dirigeants et décideurs RH, l'alimentation de vos équipes dépasse la simple question de l'intendance pour devenir un levier managérial stratégique. Il s'agit de répondre à des enjeux concrets de qualité de vie au travail : comment réduire la charge mentale liée à la logistique du déjeuner ? Comment garantir une pause qui régénère véritablement les collaborateurs et soutient leur performance pour le reste de la journée ?

L'enjeu est clair : offrir une alimentation qui a du sens, sans sacrifier le plaisir ni l'accessibilité budgétaire.

À l'heure où la méfiance des consommateurs envers l'opacité de certaines filières grandit, proposer des repas gourmands, sains et alignés avec vos objectifs RSE constitue un atout décisif pour fidéliser vos talents, améliorer la performance de l'entreprise et renforcer votre marque employeur.



L'ESSENTIEL EN UN COUP D'OEIL !

L'équation complexe de la pause-déjeuner

Vos collaborateurs exigent une alimentation engagée et transparente (l'origine des produits est le premier critère de choix pour 91,3 % d'entre eux), mais 64,8 % refusent de payer plus de 1 € supplémentaire pour un plat labellisé.

Un levier RSE et santé direct

L'alimentation de vos équipes impacte directement votre bilan carbone (54 % de l'empreinte de la restauration provient des ingrédients) et leur niveau d'énergie pour l'après-midi.

Résoudre l'équation de la qualité et du prix par le circuit court intégré

Offrir une restauration de qualité sans surcoût implique de repenser la chaîne de valeur. En s'appuyant sur un modèle sans intermédiaires industriels, les marges habituelles servent à financer ce qui compte vraiment : le produit. Offrez des repas complets, cuisinés avec des ingrédients d'excellence, tout en maintenant un tarif maîtrisé d'environ 10€. Le bénéfice est immédiat. Vos collaborateurs vous diront "merci !".

La garantie d'une nutrition exigeante

Vos collaborateurs exigent une alimentation engagée et transparente (l'origine des produits est le premier critère de choix pour 91,3 % d'entre eux). L'alliance des filières Agriculture Biologique et Bleu-Blanc-Cœur permet d'offrir une véritable densité nutritionnelle, avec 40 % de la carte Automne 2026 classée A ou B au Nutri-Score. Cet engagement est massif, avec une hausse annuelle de 25 % de nos volumes d'achats Bleu-Blanc-Cœur en 2026.), mais 64,8 % refusent de payer plus de 1 € supplémentaire pour un plat labellisé.

CACOPHONIE DES LABELS : COMMENT S'Y REPÉRER POUR FAIRE LES BONS CHOIX ?

Pour garantir une alimentation saine à vos collaborateurs, il faut d'abord en comprendre la provenance. Cependant, face à un modèle alimentaire complexe, la multitude de labels suscite souvent l'incompréhension :

Seuls 3 consommateurs sur 10 savent précisément ce que garantit un label.

(Étude Kantar, 2022).

Pourtant, les attentes des salariés sont très claires. Notre étude interne réalisée auprès de 1722 convives en 2025 montre qu'au moment de choisir leur repas, **les trois informations les plus recherchées sont l'origine des produits à 91,3 %, le mode de production à 64,4 % et les bénéfices pour la santé à 54,2 %**. L'étude révèle également que cette exigence éthique se concentre prioritairement sur le vivant : les labels influencent la décision d'achat pour 86,2 % des consommateurs concernant la viande et les œufs, et pour 71,5 % d'entre eux concernant les fruits et légumes.



Voici les repères experts essentiels pour évaluer la qualité de l'assiette servie à vos équipes :

BIO (Agriculture Biologique)



C'est le point de départ incontournable pour garantir des ingrédients cultivés sans intrants chimiques de synthèse. Cette filière soutient des pratiques agricoles visant à améliorer la fertilité des sols et à restaurer la biodiversité

Concrètement, dans les champs, cela se traduit par :

- **Une terre nourrie naturellement** : L'arrêt total des engrais et pesticides chimiques au profit d'engrais naturels comme le compost.
- **Le retour du vivant** : L'abandon des grandes monocultures pour protéger les habitats naturels (haies, mares) et les insectes pollinisateurs.
- **La préservation de l'eau** : Des sols riches qui agissent comme de véritables éponges pour retenir l'eau et réduire fortement l'irrigation

Les circuits courts

Plus qu'un simple label, c'est un modèle de distribution qui garantit une juste rémunération. Dans la pratique, cette démarche prend le contre-pied du système agroalimentaire classique, qui empile les intermédiaires (coopératives, industriels, distributeurs) dont les marges successives écrasent le revenu agricole et rognent sur la qualité des ingrédients.

Le circuit court consiste à supprimer ces échelons pour **privilégier un approvisionnement en direct auprès d'agriculteurs-entrepreneurs qui reprennent en main la transformation de leurs produits bruts à la ferme**. Cette absence d'intermédiaires **permet au producteur de capter toute la valeur de son travail pour s'assurer un revenu digne**.

Cette boucle ultra-locale répond parfaitement au besoin de transparence des collaborateurs, l'origine des produits restant **l'information la plus recherchée par 91,3 % d'entre eux au moment de choisir leur repas** (Étude réalisée par Refectory auprès de 1772 convives en 2025).

Bleu-Blanc-Cœur (BBC)



Si 74 % des consommateurs le connaissent de nom, seuls 28,7 % identifient spontanément sa promesse nutritionnelle (Étude réalisée par Refectory auprès de 1772 convives en 2025).

Pourtant, ces filières agricoles garantissent la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation et impactent positivement la santé de la Terre, des animaux et des Hommes.

Dans la pratique, cette démarche prend vie à plusieurs niveaux :

- **Une meilleure nutrition dès la source** : Les animaux d'élevage bénéficient d'une alimentation saine, à base de végétaux naturellement riches en Oméga-3. Cette méthode exclut totalement l'utilisation d'huile de palme et limite fortement le recours au soja d'importation
- **Un impact climatique mesurable** : Le respect de ces pratiques agroécologiques vertueuses permet une réduction moyenne de 20 % des émissions de CO2 sur les produits .
- **Une économie juste pour les territoires** : Au-delà de l'assiette, la démarche Bleu-Blanc-Cœur s'attache à rémunérer justement les producteurs. C'est pourquoi, pour 46,6 % des consommateurs, ce label évoque spontanément une démarche agricole durable et respectueuse des animaux (Étude réalisée par Refectory auprès de 1772 convives en 2025).

AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Ce label européen est le garant d'un savoir-faire régional et d'un ancrage territorial fort. **Dans la pratique, cette démarche se matérialise en imposant que toutes les étapes de vie d'un produit** (production, transformation et élaboration) **soient réalisées dans une même zone géographique délimitée, selon un cahier des charges strict**.

Elle protège ainsi les méthodes agricoles traditionnelles contre les imitations industrielles et offre aux collaborateurs une traçabilité géographique totale sur ce qui compose leur assiette.

Fair trade (Commerce équitable)



Ce label place la justice sociale et l'équité économique au cœur de l'alimentation. **En garantissant aux producteurs un prix d'achat minimum stable, ils les protègent des fluctuations brutales des marchés agricoles**. En imposant des conditions de travail dignes et le versement d'une prime de développement destinée aux communautés locales, **cette démarche assure l'indépendance et le progrès social des agriculteurs**.



L'ALLIANCE DU BIO ET DE BLEU-BLANC-CŒUR POUR UNE EXIGENCE NUTRITIONNELLE TOTALE

Vos collaborateurs n'ont ni le temps, ni l'envie de décoder la multiplication des labels lors de leur pause. C'est là que réside la valeur ajoutée d'une offre de restauration d'entreprise performante : **filtrer l'excellence en amont pour offrir une information claire**, une attente partagée par 82 % des convives (Étude réalisée par Refectory auprès de 1772 convives en 2025).

Pour atteindre une véritable densité nutritionnelle et environnementale, s'appuyer sur une seule certification s'avère aujourd'hui insuffisant, car chaque label répond à un cahier des charges très spécifique.

L'avenir réside dans l'association de démarches complémentaires.

Le Bio : le pré-requis pour préserver les écosystèmes

Le label Agriculture Biologique (AB) s'impose comme le point de départ incontournable pour garantir des ingrédients **cultivés sans intrants chimiques**. C'est un choix systémique qui soutient des pratiques agricoles visant à améliorer la fertilité des sols et à respecter les cycles naturels. Cependant, l'expertise agronomique montre que le Bio, s'il protège l'environnement, **ne garantit pas à lui seul la valeur nutritionnelle intrinsèque d'un aliment, ni l'impact direct sur la santé animale**.

Associer le Bio et Bleu-Blanc-Cœur permet d'atteindre un équilibre optimal : proposer des repas savoureux et sains, tout en garantissant le respect du vivant et la juste rémunération des producteurs.

Toutefois, pour que cette promesse soit efficace, **la charge mentale du décryptage des labels ne doit pas peser sur les convives**. Le rôle d'un partenaire de restauration performant est d'assumer cette sélection en amont, **afin de faire de l'exigence nutritionnelle une norme quotidienne clé en main**.

Bleu-Blanc-Cœur : un complément nutritionnel et éthique indispensable

Pour combler ces limites, les modèles de restauration les plus exigeants intègrent la démarche Bleu-Blanc-Cœur. Cette filière agit concrètement sur des leviers complémentaires :

- **La santé animale et humaine** : Une alimentation des élevages naturellement riche en Oméga-3, sans huile de palme et limitant le soja d'importation.
- **L'impact climatique** : Une réduction prouvée de 20 % en moyenne des émissions de CO2 des produits grâce aux pratiques agroécologiques.
- **L'économie locale** : Une juste rémunération des producteurs pour soutenir les territoires.



Notre incontournable saucisse purée, au porc Bleu-Blanc-Coeur



L'EXPÉRIENCE GUSTATIVE : LE VÉRITABLE MOTEUR DE L'ADHÉSION

Si la transparence, l'origine et l'impact carbone répondent aux exigences éthiques et rationnelles des collaborateurs, le succès d'une politique de restauration repose sur un critère émotionnel : **le plaisir**.

Une démarche nutritionnelle ou RSE, aussi parfaite soit-elle sur le papier, échouera à fédérer les équipes si elle néglige l'expérience gustative.

La pause-déjeuner reste avant tout un moment de décompression sociale et de convivialité.

L'exigence du sourcing (produits frais, de saison, filières d'excellence) doit impérativement **se traduire par des recettes gourmandes**, des textures travaillées et un véritable réconfort gustatif.

C'est la conjugaison de ces deux dimensions : la rassurance des labels d'un côté, la générosité de l'assiette de l'autre, qui fidélise les collaborateurs au quotidien et **transforme un simple repas en un levier d'énergie et de bonne humeur pour l'après-midi**.



CONCRÉTISER CETTE AMBITION AU BUREAU, TOUS LES JOURS

Si les convictions sont nécessaires, elles se heurtent souvent à la réalité économique. **Près de 64,8 % des consommateurs refusent de payer plus de 1 € supplémentaire pour un plat labellisé** (Étude réalisée par Refectory auprès de 1772 convives en 2025). La qualité ne doit pas devenir un luxe inabordable.

Pour résoudre cette équation, nous avons conçu un modèle unique : "l'artisanat déployé". **En maîtrisant l'intégralité de la chaîne de valeur** (du champ de nos agriculteurs-entrepreneurs, jusqu'à la livraison assurée à 100 % par nos propres préparateurs en CDI), **nous dégageons des économies que nous réinvestissons directement dans la qualité des ingrédients**. C'est ce qui nous permet de proposer des repas complets autour de 10 €.

Notre technologie prédictive nous permet d'ajuster les commandes pour atteindre un taux de gaspillage final net inférieur à 1 %, là où le secteur alimentaire atteint en moyenne les 10%.

La preuve par les faits : nos volumes d'achats 2025-2026

Agir pour la transition agricole exige de massifier la demande. Nos chiffres d'approvisionnements le prouvent :

Le volume d'ingrédients d'excellence labellisés Bleu-Blanc-Cœur (poulet, fromages, porc) intégrés à nos recettes **passé de 51,2 tonnes en 2025 à plus de 64 tonnes en 2026**, soit une augmentation globale de 25 %.

Notre approvisionnement en volaille de haute qualité explose de +180 %, passant de 10 tonnes en 2025 à plus de 28 tonnes en 2026, répondant directement aux fortes attentes des collaborateurs sur les produits carnés.

Cette ambition prend vie dans nos propres cuisines, illustrée par **une croissance de +217 % des volumes Bleu-Blanc-Cœur transformés directement au sein de notre Manufacture du Nord** entre 2025 et 2026.

Avec Refectory, bien manger au bureau n'est plus un casse-tête. C'est la garantie d'une pause-déjeuner accessible, qui prend soin de l'énergie de vos équipes et s'engage concrètement pour la planète.

EN CONCLUSION

BIEN MANGER, CE N'EST PAS QU'UNE HISTOIRE DE GOÛT.

C'est ce qui nourrit à la fois :

Vos équipes

Pour le bien-être, la performance et l'énergie.

Les territoires

À travers le travail d'agriculteurs engagés et respectueux des sols.

La planète

En soutenant des pratiques durables qui régénèrent les sols et la biodiversité.

Avec des repas gourmands, copieux, accessibles, responsables et livrés au bureau vous transformez chaque pause-déjeuner de vos collaborateurs en une véritable pause en pleine conscience, en un levier de motivation, d'engagement et de performance.



**Découvrez comment
Refectory met le bon
au service de vos
collaborateurs**
