

DOSSIER DE PRESSE

I-LUNCH DEVIENT
FRAÏCHE
cancan

Je préfère manger à la cantine!

*Je préfère
manger à la
cantine!*

FRAÏCHE CANCAN

Portée par la même
volonté d'apporter le
mieux-manger au travail,
toujours engagée
au service du bon, du sain,
du frais, du fait-maison
et du zéro déchet



I-LUNCH DEVIENT FRAÏCHE CANCAN ET RÉAFFIRME SA VOLONTÉ DE RÉCONCILIER LES SALARIÉS AVEC LEURS ASSIETTES EN APPORTANT LE MIEUX-MANGER ET LA CONVIVIALITÉ DANS LES ENTREPRISES

Nouveau nom, nouveau look, nouvelle signature mais toujours investi en faveur du bon, du sain, du local, du fait-maison, du responsable et du convivial ; en devenant Fraïche Cancan, I-lunch réaffirme par cette identité exclusive sa volonté de contribuer aux changements de ce secteur pour une meilleure alimentation au travail !

C'EST PARCE QUE...

- ♥ **C'est parce que** Fraïche Cancan milite contre les plateaux repas sans âme qu'on propose des assiettes gourmandes qui pétillent...
- ♥ **C'est parce que** Fraïche Cancan s'attarde sur l'authenticité et l'émotion qu'on propose des plats faits-maison
- ♥ **C'est parce que** consommer responsable ne devrait pas être en option qu'on s'engage en faveur du zéro déchet et d'un sourcing local et engagé
- ♥ **C'est parce que** Fraïche Cancan défie la malbouffe au travail qu'on mitonne des repas savoureux et équilibrés...
- ♥ **C'est parce que** manger doit être une expérience même au bureau, qu'on repense la cantine de façon cool et conviviale...



C'est parce qu'I-lunch portait déjà toutes ces valeurs que la start-up phare de la foodtech française devient Fraïche Cancan afin de clamer haut et fort ces messages avec **une identité affirmée, franche et engagée.**

De quoi définitivement séduire les entreprises et mettre l'eau à la bouche de tous ses convives, et futurs convives...





« QUAND J'AI CRÉÉ I-LUNCH,

J'avais la volonté d'aider les salariés à mieux manger car je savais d'expérience qu'il n'était pas évident de concilier repas équilibrés et engagements personnels au bureau sans sacrifier la gourmandise. 5 ans après, I-lunch a réussi à convaincre de nombreuses entreprises franciliennes de prendre part à la révolution de la cantine.

Aujourd'hui, il est temps pour nous d'écrire une page de plus dans cette aventure humaine en faveur du bon, du sain et du fait-maison en devenant Fraîche Cancan. Nous sommes engagés au quotidien, il nous fallait donc une nouvelle identité forte avec du caractère car croyez-moi, ce n'est que le début, nous comptons bien apporter le bien-manger auprès des Français ! »

VICTORIA BENHAIM, PRÉSIDENTE ET FONDATRICE

LA RESTAURATION COLLECTIVE, À L'AUBE D'UNE MUTATION PROFONDE AU SORTIR DE LA **CRISE SANITAIRE**

Si la crise sanitaire a rebattu les cartes d'un monde déjà en mutation, la restauration collective est sûrement l'un des secteurs dont l'accélération dans l'évolution des usages est la plus flagrante. Si pendant cette période particulière la restauration collective a souffert d'une baisse de son chiffre d'affaires de 40% en mai 2020 par rapport à janvier de la même année¹, la livraison de repas affichait quant à elle une croissance impressionnante en 2021 d'après le baromètre FOOD-Edenred. En effet, d'après l'échantillon interrogé, 65% des salariés français auraient déjà utilisé un service de livraison ou de click & collect pour le repas du midi, pour se restaurer au bureau comme en télétravail². Si ces adaptations ont été nécessaires pour conserver un semblant de normalité dans notre quotidien, dans une optique de conserver ce rituel qu'est la pause déjeuner, elles s'accompagnent néanmoins d'un revers de médaille moins glorieux avec notamment la hausse des déchets plastiques et des suremballages.

Ce n'est malheureusement pas un secret, le secteur de la restauration et plus largement de l'alimentation, sont régulièrement pointés du doigt quant à la production de déchets et du gaspillage qui les accompagnent. Pour exemple, 53% des produits issus de l'agriculture sont gaspillés³ car considérés « hors calibre » alors que parfaitement consommables. Face à ce constat alarmant, il est nécessaire que les entreprises accompagnent un changement pérenne dans les habitudes de consommation, qui est d'ailleurs souhaité par bon nombre de Français. 89% des Français déclarent avoir changé ou commencé à changer de mode de vie pour tendre vers une consommation plus durable, tandis qu'ils sont 75% à exprimer un sentiment d'impuissance, de résignation, de lassitude et d'angoisse vis-à-vis du réchauffement climatique⁴. C'est donc aux entreprises, aux industriels, aux restaurateurs et aux producteurs de prendre leur part de responsabilité, pour offrir une restauration en phase avec les attentes des consommateurs, plus responsables, plus éthiques et plus durables.



DURABLES, DES INITIATIVES QUI DOIVENT S'INSCRIRE DANS LES HABITUDES

Des Français

Des initiatives sont déjà en place telles que l'usage des QR Codes pour remplacer les menus dans la restauration ou comme moyen de paiement, ou encore des applications anti-gaspillage comme Too Good To Go. **Une mutation des usages est amorcée**, mais il faut que ces initiatives s'accélèrent pour ne pas rester anecdotiques face au chantier qui s'annonce pour revoir notre copie en matière d'alimentation durable. Cela passe par **un changement dans nos habitudes**, tant sur le plan personnel qu'au travail car ce type de restauration est loin d'être en reste.

LA RESTAURATION COLLECTIVE DOIT SE REPENSER,

Durable et responsable

La restauration d'entreprise offre par définition moins de latitude dans le choix de l'alimentation car restreinte au périmètre du bureau, soit par un service de restauration collective, soit par une offre en take-away aux alentours des locaux, à défaut de ramener soi-même ses propres repas. Si la pause déjeuner est un repas central dans une journée, elle ne permet pas toujours de s'adapter à nos envies, besoins et convictions. Selon une étude Yougov pour le compte de Fraîche Cancan (anciennement I-lunch) menée en 2021 sur les ambitions alimentaires des Français face à la crise sanitaire, 74% des salariés veulent consommer du frais ou du fait-maison et 68% des salariés veulent des produits locaux et de saison⁵. Les efforts doivent cependant aller encore plus loin afin que ces initiatives puissent véritablement se démocratiser au sein de la société. C'est ici que les entreprises ont une carte à jouer, elles ont le pouvoir d'apporter ces innovations à leurs employés, pour contribuer, à leur échelle, à une alimentation plus durable (pour la planète et pour leur santé). En effet, une récente étude Yougov, commandée par Fraîche Cancan en mars 2022, montre que 76% des actifs français⁶ prêtent une attention particulière aux déchets liés à l'alimentation sur le lieu de travail (type suremballages, contenants à usage unique, gaspillage...). De plus, 40% des actifs⁶ préfèrent, si le choix leur était donné, bénéficier d'un service de restauration d'entreprise face à l'option des plats à emporter (30%) ou du déjeuner dans un restaurant externe classique (16%)⁶. L'accessibilité, la praticité et l'engagement en faveur de plats faits-maison, de saison, frais et locaux séduit d'ailleurs 61% des actifs qui seraient prêts à se tourner vers ce type de dispositif de restauration collective intégré à l'entreprise⁶.

Par ailleurs, si la loi EGalim, qui impose désormais aux entreprises de restauration collective de proposer au moins 50% de produits durables, il est crucial de proposer d'ores et déjà des solutions conciliant les aspirations des salariés en faveur du frais, local, fait-maison, zéro déchet, et bien sûr bon, car n'oublions pas que manger doit également être une expérience et un plaisir. D'une tendance de fond qui a pris de l'ampleur au fur et à mesure des années, émerge un véritable besoin de consommer mieux et plus durable. Qui sera au rendez-vous face au défi de la restauration collective qui préfigure d'une révolution de la cantine ?

I-LUNCH, LA CANTINE D'ENTREPRISE SAIN ET RESPONSABLE, DEVIENT FRAÎCHE CANCAN

Lancée en 2017, I-lunch s'est donnée pour mission de **ré-enchanter la restauration d'entreprise** en toute convivialité autour de plats concoctés maison, équilibrés, gourmands et zéro-déchet, qui prennent soin de la santé et de l'environnement. Aujourd'hui régaland déjà les salariés de plus de 150 entreprises en Île-de-France, la foodtech française repense son identité en devenant Fraîche Cancan, plus que jamais convaincue qu'un salarié qui mange bien est un collègue épanoui, efficace... et reconnaissant !

Portée par sa volonté de dépoussiérer la cantine d'entreprise, I-lunch tend à mieux refléter ses valeurs et engagements, et cela passe par un relooking complet de sa marque et de son offre. Parce qu'on préfère manger sain, frais, de saison, local, fait-maison et surtout bon, Fraîche Cancan compte bien s'émanciper des diktats des cantines par une cuisine qui réconcilie déjà les salariés avec leurs assiettes, en clamant fièrement leur préférence à travers la nouvelle signature :

Je préfère manger à la cantine !

SOURCES

¹ Insee - Restauration collective : des difficultés structurelles exacerbées par la crise sanitaire

² Baromètre FOOD-Edenred 2021

³ Selon l'Ademe au sujet du gaspillage alimentaire

⁴ Observatoire des Comportements Engagés - Le réchauffement climatique en tête des préoccupations des Français

⁵ Étude Yougov x I-lunch, 2021

⁶ Étude Yougov x Fraîche Cancan (anciennement I-lunch)

En devenant Fraîche Cancan, l'entreprise souhaite mieux incarner, par ce nouveau nom et cette nouvelle identité, l'ensemble de son offre, ce qui se traduit par des produits frais, dans une cantine gaie, conviviale, vive et colorée, répondant aux besoins du bien manger sain et gourmand, tout en respectant les attentes des Français d'aujourd'hui, tant en matière de nutrition que de zéro déchet.

PLUS QUE JAMAIS ANIMÉE DE SES VALEURS FONDATRICES, L'ENTREPRISE SOUHAITE ALLER PLUS LOIN AVEC DES AMBITIONS CLAIRES ET DÉFINIES :

1

Mettre fin à la « **malbouffe** », au **gaspillage** et à la **surproduction de déchets** dans la néo-restauration collective.

2

Développer son offre et ses implantations avec des services complémentaires pour **accompagner toujours plus les clients** dans leurs besoins de proposer **une cantine saine et conviviale** à leurs collaborateurs.

3

Être identifiée comme une **entreprise pérenne et résiliente, durablement implantée** sur le secteur de la néo-restauration collective.

FRAÏCHE CANCAN, C'EST UN ÉTAT D'ESPRIT, MAIS SURTOUT UN ASSORTIMENT DE VALEURS, PILIERS FONDAMENTAUX DE CETTE AVENTURE ENTREPRENEURIALE *Humaine :*



Que des produits de saison, locaux et en agriculture raisonnée

100% des œufs entiers sont bio et 75% des fruits et légumes sont labellisés (HVE, MSC, BIO...). Une démarche responsable et sociale, portée par une volonté de passer à une offre majoritairement composée de circuits courts et de produits locaux.



La fin du gaspillage alimentaire

-5% de pertes alimentaires par jour, 2,2T d'emballages économisés en 2021 et des opérations anti-gaspi menées chaque semaine.



Des recettes saines et équilibrées, cuisinées par les chefs et nutritionnistes Fraîche Cancan

90% des plats Fraîche Cancan ont un nutriscore A ou B grâce aux talents de la brigade de chefs et nutritionnistes. Un suivi nutritionnel personnalisé est d'ailleurs possible sur l'application Fraîche Cancan.



Une cantine zéro déchet pionnière en la matière, allant plus loin que les dispositions de la loi Egalim

100% des contenants Fraîche Cancan sont en verre made in France, consignés et réutilisables à l'infini. 70% des clients sont d'ailleurs livrés en zéro déchet.



Le bien-être, clé de voûte pour une équipe épanouie et engagée

100% des collaborateurs Fraîche Cancan sont engagés en CDI et l'entreprise pratique une politique sociale inclusive.



DES PARTENAIRES ENGAGÉS, QUI CONTRIBUENT CHACUN À L'AVENTURE ZÉRO DÉCHET DE FRAÏCHE CANCAN



BEESK

avec pour ambition de valoriser les fruits et légumes
« hors normes » :

Fraîche Cancan source une partie de ses matières premières auprès de Beesk, car un fruit ou un légume jugé hors calibre n'en est pas moins savoureux ! 80% des matières premières utilisées pour les plats et 100% de celles qui servent à préparer les entrées de Fraîche Cancan sont cuisinées avec des produits issus de Beesk, distributeur qui valorise les excédents agricoles, les écarts de production ainsi que les produits hors calibre.

ARC

le contenant raisonné zéro déchet :

Réutilisables à l'infini et solides, les contenants de conservation Arc sont conçus pour durer dans le temps tout en garantissant la fraîcheur des plats, sans produire de déchet superflu lié à l'emballage. Une solution pratique et durable pour régaler les convives de Fraîche Cancan tout en limitant son empreinte sur la planète !

GOBI

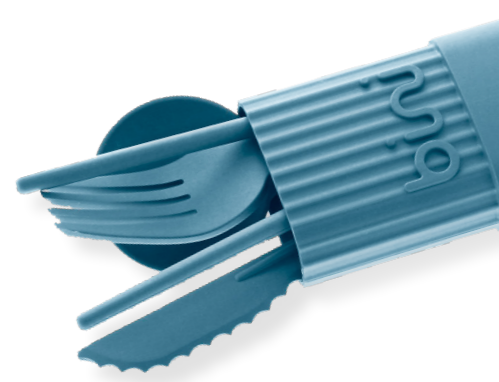
ou l'art de s'hydrater responsable :

Gobi, la marque de gourdes éco-conçues, s'allie à Fraîche Cancan pour aller toujours plus loin dans sa démarche zéro déchet, grâce à un développement pensé pour mesurer l'impact environnemental et le réduire au maximum.

BINIKIT

se régaler d'un jour à l'autre avec les mêmes couverts :

Binikit propose des couverts réutilisables et ingénieux pour savourer tous les types de plats au bureau. Fourchette, couteau, cuillère et même baguettes, ce kit est complet pour permettre aux convives de Fraîche Cancan de se régaler sans pour autant jeter ces ustensiles incontournables du repas après utilisation.



**LES SOLUTIONS FRAÏCHE CANCAN
S'ADAPTENT AUX LOCAUX
DES ENTREPRISES, BESOINS
ET MASSE SALARIALE, DE QUOI RÉGALER
TOUJOURS PLUS DE CONVIVES AUTOUR
DE PLATS FAITS-MAISON,
SAINS ET SURTOUT BONS !**



FRIGO *Connecté*

- Une cantine généreuse, en mode liberté
- La solution 100% autonome pour se régaler à toute heure



AUSSI FACILE À METTRE *En place*

- Le frigo est livré et installé en moins d'une semaine, sans travaux.
- Garnison du frigo chaque semaine avec plus de 15 recettes différentes au choix.
- Et le frigo, fabriqué en France, utilise une technologie propre et sans déchet.



...QU'À UTILISER !

- Chacun se sert quand il veut, 24/7, en s'identifiant sur le frigo.
- Règlement par carte bancaire, badge ou titres-restaurant, en cohérence avec le montant de votre subvention employeur.

1 frigo connecté = 60 personnes sustentées

LE CLIQUÉ – LIVRÉ



DES REPAS LIVRÉS ET SAVOURÉS ENSEMBLE AU BUREAU

- Ultra simple et pratique pour bien manger **chaque jour**

UN SERVICE EFFICACE DÈS SA MISE EN PLACE

- **Ouverture rapide du restaurant virtuel** et de l'application aux collaborateurs.
- **Accès permanent et sans engagement** à leur nouvelle cantine digitale, saine et gourmande.
- Un choix de **25 entrées, plats, desserts, boissons, snacking différents chaque semaine.**

UN NOUVEAU RITUEL DÉJEUNER ?

- Les équipes commandent leurs **repas en ligne avant 10h** pour une livraison à l'heure du déjeuner.
- Précommandes possibles **jusqu'à 3 jours à l'avance.** Les collaborateurs ne paient que le reste à charge, l'entreprise paye en fin de mois le total des subventions consommées par les équipes.
- Chaque jour, **le même livreur dépose les repas** à un point convenu avec l'entreprise. **À table !** Il est temps de savourer tous ensemble les recettes préparées avec amour.

**ET TOUS LES PLATS SONT FRAIS, DE SAISON,
ET LIVRÉS EN ZÉRO DÉCHET.**



LA FRAÏCHE CAFET'



L'ESPACE GOURMAND ET CONVIVIAL, NOUVELLE GÉNÉRATION !

- Un vrai lieu de vie dont les équipes vont raffoler

LE FOODISTA FRAÏCHE CANCAN ACCUEILLE LES CONVIVÉS

- Pour ravir les papilles **du petit déj' à l'afterwork.**
- Pour partager, dans un esprit comptoir, un large choix de concepts: **Bars à soupe, à salade, à fruits, à sushis, à poké...**
- Pour régaler les plus gourmands avec les douceurs du moment.
- Et préparer des **animations, dégustations, room-service ou cooking-show**, tout au long de l'année.

LE SPOT GOURMAND DE TOUS LES INSTANTS

- **Le matin :** bien démarrer la journée avec viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruits bio préparés à la demande et un délicieux bar à café (venant de notre torréfacteur bio Esperanza) pouvant être présent toute la journée !
- **A midi :** se retrouver en équipes autour de plats frais, gourmands et équilibrés, dans des contenants en verre 100% zéro déchet.
- **Au goûter :** se faire plaisir sans culpabiliser, avec des douceurs salées ou sucrées, des snacks sains et vitaminés.
- **Pour l'afterwork :** place au partage de planches de charcuteries, fromages et autres saveurs, vins bio et bières artisanales

LA CANTINE NEW GEN COMME ON L'AIME !

LE FRAÏCHE TRAITEUR



LE SERVICE BTOB SUR MESURE POUR LES ÉVÈNEMENTS INTERNES COMME EXTERNES

- Du petit déjeuner au grand banquet, c'est toujours un plaisir

PARCE QUE CHAQUE MOMENT COMPTE, IL FAUT SAVOIR LES SAVOURER

- Un événement exceptionnel ? **Cocktail d'entreprise, buffet de séminaire, pot de départ...** Chaque prestation est personnalisée en étroite collaboration avec les entreprises.
- Des besoins récurrents ? **Petit déj' quotidien, plateaux-repas...**
- Une offre gourmande pour nourrir toutes les faims.
- Le tout en zéro déchet, bien sûr !

SURTOUT QUE FRAÏCHE CANCAN S'OCCUPE DE TOUT

- Pour ravir les papilles **du petit déj' à l'afterwork.**
- Pour régaler avec une **offre boulangère variée.**
- Pour partager, dans un esprit comptoir, un large choix de bars : à soupe, à salade, à pâtes, à fruits, à sushis, à poké...
- Préparer des animations, dégustations et cooking-show, tout au long de l'année.
- Faire adorer les déjeuners de travail avec **une offre de box plateaux repas savoureux** pour tous les goûts et toutes les faims.
- Les équipes Fraïche Cancan sont aux petits soins pour en mettre plein les yeux et les papilles.

IL SUFFIT DE QUELQUES JOURS POUR ORGANISER
UN ÉVÈNEMENT DE A À Z



COMMENT A MÛRI L'IDÉE DE PASSER D'I-LUNCH À FRAICHE CANCAN ?

« L'entreprise a toujours eu à cœur de ré-enchanter le terme cantine. Il nous a donc semblé important de repenser un nom pour mieux coller à ses aspirations avec un nouveau nom original, audacieux, porteur de sens et dans la langue de Molière car il s'agit d'une entreprise française... C'est ainsi que **Fraïche Cancan** et toute son identité de marque sont nés ! »

VICTORIA BENHAIM, PRÉSIDENTE ET FONDATRICE



FRAICHE CANCAN

C'est

- Un clin d'œil au French Cancan, à la dynamique joyeuse et positive qu'il véhicule
- C'est aussi la French touch'
- Mais c'est avant tout une vision qui bouscule l'existant et offre un nouveau regard sur la manière de se nourrir et de gérer la consommation au quotidien, notamment en entreprise

FRAIS

En référence à...

- La philosophie de l'entreprise
- Ce qui est nouveau et fraîchement créé
- Comme ses produits, ses recettes
- Comme ce qui est pur, sain et bon



CANCAN

En clin d'œil à...

- Cantine, évidemment
- Mais aussi comme quelque chose de vivant
- Avec des échanges, des interactions humaines



ET PARCE QUE MANGER À LA CANTINE
EST SON LEITMOTIV, L'ENTREPRISE A PENSÉ
À UNE SIGNATURE, VÉRITABLE CRI DU CŒUR
POUR FRAICHE CANCAN

Je préfère manger à la cantine!

ET UNE IDENTITÉ GRAPHIQUE PERCUTANTE
QUI NE LAISSERA PAS INDIFFÉRENT !

LA BELLE BOUCHE

D'abord

Cocarde, étendoir, elle incarne **la représentation de Fraîche Cancan**

Car c'est par la bouche que l'alimentation commence et c'est **par son sourire que le bonheur s'exprime**

Elle est vivante et se décline indéfiniment

Elle soutient **les interactions**, c'est par elle que nos pensées sont énoncées, par des mots ou une mine réjouie

DES COULEURS

Pop assumées

Multiples et vivantes, inspirées d'ingrédients frais

Avec elles, **on varie les plaisirs comme on compose un menu**



ILS NOUS FONT DÉJÀ CONFIANCE

DON'T
CALL ME
Jennyfer

Edenred

LABEYRIE
FINE FOODS

TechData
A TD SYNEX Company

deezer

LEROY MERLIN

THE ADECCO GROUP

WOJO
Secoue les bureaux.

LEROY MERLIN

- « La politique sur la traçabilité des produits, le fait que ce soit fait maison, l'axe zéro déchet, c'est important pour nous en termes d'image dans l'entreprise. C'est notre responsabilité aussi en tant qu'enseigne de favoriser la bonne santé de nos collaborateurs »

CHRISTOPHE, CONTRÔLEUR DE GESTION

ALMA

- « On a la chance, grâce au frigo connecté Fraîche Cancan, d'avoir des produits locaux, frais et de saison. Et ça, c'est quelque chose qui plaît énormément à nos collaborateurs. C'est une solution hyper rapide et hyper simple pour nos collaborateurs. Le frigo connecté leur permet de pouvoir échanger des moments de convivialité dans cet espace qu'est la cuisine. »

CLOÉ RENARD, PERSONAL ASSISTANT

WOJO

- « Nous avons besoin d'avoir une nouvelle proposition de restauration qui soit plus complète, plus diversifiée et surtout plus éco-responsable. Avec Fraîche Cancan, l'idée c'est vraiment que chacun se sente comme chez lui. On aurait pu choisir des solutions digitales, mais on a préféré miser sur l'humain »

SOPHIE GUILLARD, MANAGER WOJO GARE DE LYON
SÉBASTIEN DUPIC, VP OPERATIONS

À PROPOS DE FRAÎCHE CANCAN

Anciennement I-lunch, **Fraîche Cancan** est une **foodtech** créée en 2017 par **Victoria Benhaim**, spécialisée dans les solutions de restauration pour entreprises. La société met un point d'honneur à conjuguer **l'innovation de ses services avec la qualité de ses produits (gustative et nutritive), l'éco-responsabilité et le bien-être des employés**. Elle propose chaque semaine des plats faits-maison, sains et gourmands à travers **plusieurs types de solutions** (le Frigo Connecté, Le Cliqué – Livré, la Fraîche Cafétéria et le Fraîche traiteur). Pionnière de la livraison en contenant zéro déchet, Fraîche Cancan accompagne à ce jour des grandes entreprises comme, Thalès, Edenred, Schindler, Wojo, Leroy Merlin, Deezer, Don't Call Me Jennyfer, Labeyrie, Adecco, Castalie, etc. Pour en savoir plus : www.fraichecancan.com



FRAÏCHE cancan



@fraichecancan

Contacts presse : agence Golin

Marie Rizk

mrizk@golinfrance.fr - 06 43 08 84 12

Hajar Aferkla

haferkla@golinfrance.fr - 07 60 54 02 11

www.fraichecancan.com