

NOTRE RAISON D'ÊTRE

Chez Chiche, nous démocratisons la consommation de légumineuses françaises à travers des produits sains, gourmands et durables.

Nous agissons pour une alimentation responsable, une agriculture locale, et un ancrage territorial fort, incarné par la création de notre site de production en région en 2024.

Notre ambition : laisser une empreinte positive — sur les autres, sur le monde, et dans notre manière de travailler.

DÉMOCRATISER LES LÉGUMINEUSES



- **Créer des produits simples et prêts à consommer**
→ Objectif : 100% des produits Chiche faciles à consommer, 100% à partir de légumineuses
- **Proposer des produits croquants, croustillants, enrobés d'épices**
→ Objectif : Atteindre 70% d'intention de réachat après dégustation
- **Soutenir un effort pédagogique constant pour faire connaître les légumineuses et leurs bienfaits**
→ Objectif : Investir entre 5 et 8% du chiffre d'affaires en communication
- **Proposer des produits accessibles en prix**
→ Objectif : Maintenir un positionnement prix cœur de marché, à la fois en agriculture conventionnelle et en bio

RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL



- **Appliquer à nos packagings la règle des 3 R : réduire, réutiliser, recycler.**
→ Objectifs :
– Réduire l'épaisseur des sachets
– Choix de monomatériaux OPP sans aluminium, recyclables à l'échelle nationale.
– Intégrer un pourcentage de matière recyclée dans nos approvisionnements d'ici 2027.
- **Sourcer un maximum de matières premières en France**
- **Relocaliser nos partenaires en France voire en région**
- **Privilégier des fournisseurs engagés dans une démarche RSE**
 - **Maîtriser nos consommations d'énergie et d'eau, et entamer leur réduction par tonne produite**

INNOVER ET S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAIN ET PLUS TRANSPARENTE



- **Innover en continu pour répondre aux attentes des consommateurs**
→ Objectif : Faire évoluer 15 % de la gamme chaque année
- **Prouver notre positionnement « plus sain » au consommateur**
→ Objectifs :
– 100 % de produits porteurs du Nutri-Score, conformes au nouvel algorithme, dont 70 % notés A ou B.
– Obtenir la labellisation sans gluten (AFDIAG) en 2026
- **Être transparent sur les origines de nos matières premières**
→ Objectif : Apposer durablement le logo Origin Info sur les packs dès 2025

«Je m'engage à définir pour Chiche une stratégie fidèle à notre raison d'être et alignée avec nos valeurs. Je mobiliserai les ressources et les moyens nécessaires à sa mise en œuvre, ainsi qu'au déploiement et au pilotage d'indicateurs de suivi, dans le respect de la réglementation et des normes internationales.»

A Neuville-sur-Saône, le 20/05/2025

*Pauline Tassin
Directrice Générale Chiche us
Thaïs*

DÉVELOPPER LA FILIÈRE LÉGUMINEUSE FRANÇAISE ET OFFRIR DES DÉBOUCHÉS VALORISÉS AUX AGRICULTEURS



- **Maintenir un approvisionnement en légumineuses françaises**
(sauf aléa climatique majeur, avec recours à l'Europe proche)
→ Objectif : 100% des légumineuses Chiche origine France
- **Co-construire une filière régionale durable en Auvergne Rhône Alpes via le projet Colegram' dès 2025**
→ Objectif : Atteindre > 5% de sourcing régional d'ici 2028
- **Valoriser les productions agricoles en direct**
→ Objectif : Multiplier par 2,5 les volumes "travaillés à façon" d'ici 2028
- **Entretenir des partenariats durables avec les acteurs du territoire**

ENGAGER NOS COLLABORATEURS DANS UNE AVENTURE COLLECTIVE À IMPACT



- **Consolider notre ancrage industriel à Lyon**
→ Objectifs : Maintenir la labellisation Fabriqué à Lyon, être membre officiel d'OnlyLyon, doubler les embauches en CDI en 2025
- **Ouvrir le capital aux salariés en CDI**
→ Objectifs : 100% des collaborateurs en CDI informés, BSPCE préférentiels
- **Structurer une croissance durable, alignée avec notre raison d'être et nos engagements RSE**
→ Objectif : Intégrer la RSE aux revues de direction
- **Assurer une gouvernance transparente, responsable et inclusive**
→ Objectif : Informer les salariés via une réunion mensuelle et les impliquer dans les réflexions sur le développement de l'entreprise
- **Développer les compétences de nos collaborateurs**
→ Objectif : Aligner le plan de formation sur les enjeux de croissance et de développement humain