

## METRO France fête le premier anniversaire du plus grand potager urbain indoor d'Europe.

En novembre 2018, METRO France dévoilait son projet pilote avec l'inauguration de 80m<sup>2</sup> d'un potager en plein cœur de son entrepôt de Nanterre. Un an après, le potager urbain a trouvé son public avec plus de 6 000 clients restaurateurs qui achètent régulièrement les herbes et micro-pousses qui y sont proposées.

En tant que premier fournisseur des restaurateurs et commerçants indépendants, METRO recherche constamment à proposer le meilleur des produits à ses clients. De plus l'enseigne est engagée dans une démarche RSE depuis 2007 et souhaite apporter des solutions respectueuses de l'environnement aux professionnels des métiers de bouche. Ainsi en novembre 2018, s'ouvrait à l'intérieur même de l'entrepôt de Nanterre en région parisienne, un potager où sont cultivés des herbes aromatiques et des micro-végétaux, permettant aux chefs d'utiliser des produits locaux, de qualité, et d'une extrême fraîcheur.

C'est avec la start-up INFARM que l'enseigne a installé 18 grandes vitrines rétroéclairées qui couvrent une surface de 80m<sup>2</sup> au sein de son entrepôt de Nanterre. Chacun de ces potagers contient 14 plateaux de culture d'une quarantaine de plantes, soit 13 variétés d'herbes aromatiques et 4 variétés de micro-végétaux !



**Cette technologie en hydroponie** permet de réduire l'empreinte carbone de la production d'herbes aromatiques, puisqu'il n'y a pas de transports. Grâce à ce dispositif, les plantes sont produites localement et conservent une qualité et une fraîcheur incomparables. De plus, le principe de l'hydroponie permet une économie de près de 90% des besoins en eau et une culture sans l'usage de pesticides.

Le cycle de pousse de ces plantes étant d'environ 3 à 4 semaines, **l'enseigne peut réagir rapidement et efficacement lors des pics de consommation liés aux saisons**. Ainsi au cours de l'été, c'est la ciboulette et le basilic qui ont connu le plus de succès, alors qu'à l'arrivée de l'automne les chefs se sont principalement tournés vers l'aneth ou la coriandre. Cela a amené l'enseigne à travailler pour la deuxième année à la construction de mix par saison.

Cette flexibilité permet également **de répondre à des demandes très spécifiques de la part de certains chefs** qui souhaitent pouvoir expérimenter telle ou telle variété, telle que la mélisse, la roquette wasabi ou encore le basilic pourpre.

Cette première année d'activité a permis à l'enseigne et aux équipes d'INFARM ajuster la quantité et la variété des plantes proposées, mais également de cocréer avec les clients restaurateurs une sélection de plantes qui répondent précisément à leurs demandes. La disponibilité de certaines plantes rares repousse les limites créatives des chefs qui peuvent développer de nouvelles recettes ou associations avec des produits de grande qualité.



Ainsi, le potager urbain de METRO propose, en plus de sa sélection d'herbes, une sélection de micro-végétaux tel que le radis rouge, le petit pois, le shiso vert ou la moutarde qui suscitent un véritable engouement de la part des chefs.

A ce jour, **METRO comptabilise près de 6 000 clients** qui ont acheté ces herbes fraîches locales et originales et a vu la progression de ses ventes sur 5 produits phares : le shiso vert, le basilic thaï, la coriandre confetti, le basilic citron et surtout le basilic grand vert. Ce projet s'inscrit totalement dans la démarche RSE de l'enseigne qui souhaite apporter une réponse aux enjeux actuels de l'ultra-local et de la production urbaine. Et METRO ne s'est pas trompé puisque ce potager urbain rencontre à l'heure actuelle un vif succès, avec l'émergence d'initiatives similaires en France.

## CONTACTS PRESSE



### METRO France

Isabelle Baahmed – [isabelle.baahmed@metro.fr](mailto:isabelle.baahmed@metro.fr) - 01 47 86 64 75



Emmanuelle Tienvrot – [emmanuelle.tienvrot@gram3.com](mailto:emmanuelle.tienvrot@gram3.com) - 01 82 28 73 05

Charlotte Oules – [charlotte.oules@gram3.com](mailto:charlotte.oules@gram3.com) - 01 82 28 73 03

### A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels.

Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin.

[www.metro.fr](http://www.metro.fr)