

Dossier de presse
28 janvier 2019

« Pour un monde bien dans son assiette » : METRO France lance son fonds de dotation

A l'occasion de la 19^{ème} édition du SIRHA, METRO France a officiellement annoncé ce lundi 28 janvier la création de son Fonds de Dotation, avec une ambition clairement affichée : œuvrer pour un monde bien dans son assiette.

Cette démarche s'inscrit parfaitement dans la volonté de l'enseigne de mettre en avant les métiers de bouche en leur proposant tous les produits qui permettent de préparer le repas, et d'être un acteur incontournable sur les réponses aux enjeux sociaux, sociétaux et environnementaux auxquels la société est confrontée.

Le 1^{er} fournisseur de la restauration indépendante en France, engagé dans une démarche RSE d'envergure depuis 2011, tant pour lui-même que pour ses clients, opère avec cette initiative un véritable changement d'échelle et porte encore plus loin son rôle d'entreprise responsable, puisque ce fonds de dotation soutiendra des projets d'intérêt général utiles et innovants, en lien avec son écosystème.

Le repas, fil rouge du fonds de dotation METRO

Créateur de lien social, le repas est un moment convivial de partages et d'échanges. C'est aussi un moment de transmission (de recettes, de gestes, d'histoires et d'anecdotes...), et qui rassemble de multiples savoir-faire.

En tant que premier fournisseur des restaurateurs et commerçants indépendants et avec plus de 400 000 clients professionnels des métiers de bouche, METRO France accompagne ceux-ci au quotidien en leur fournissant tous les éléments dont ils ont besoin pour préparer le repas, qu'il s'agisse des produits alimentaires pour le confectionner ou de l'équipement nécessaire à son élaboration.

A travers le repas se pose également la question de l'alimentation, actuelle et future, puisque ce que l'on met dans son assiette a un impact sur notre santé.

C'est pourquoi le repas est apparu tout naturellement comme le point commun des actions qui seront soutenues par la fondation METRO, avec en question préalable : comment ce moment peut-il, à travers tout ce qu'il signifie, être utilisé pour agir en faveur de l'intérêt général ?

En lien avec ce fil rouge du repas, la baseline choisie, « Pour un monde bien dans son assiette », illustre l'ambition du fonds de manière simple et immédiatement compréhensible par tous :

- La référence au monde rappelle la notion d'intérêt général du fonds.
- L'expression « bien dans son assiette » propose un double niveau de lecture, puisqu'elle signifie à la fois être bien, en bonne santé, mais fait également référence au fait d'y mettre de bonnes choses, des aliments qui ont été produits dans de bonnes conditions et ont été bien préparés.

Une fondation qui s'appuie sur trois piliers

C'est pour répondre à cette question que le fonds d'action METRO a déterminé 3 piliers autour desquels s'articuleront ses actions et les projets soutenus.

Premier pilier : créer du lien social

Le repas est un moment convivial de partage, d'échanges, au cours duquel les générations et les cultures se réunissent... L'ambition de ce premier pilier est donc de soutenir les initiatives d'acteurs de la restauration ou d'associations qui permettent de recréer ou de maintenir du lien social autour du repas.



Il s'agit donc pour la fondation METRO de :

- ✓ S'engager dans des actions qui favorisent l'insertion de personnes en difficulté
- ✓ Réunir les générations et les cultures autour d'un repas
- ✓ Soutenir l'éducation culinaire à travers l'initiation aux bonnes pratiques alimentaires

En lien avec ce premier pilier, le Fonds d'action METRO s'est engagé auprès de deux projets :

1. **Les ateliers culinaires de la Tablee des Chefs**, une association dont le but est de lutter contre les inégalités d'accès à une alimentation saine et équilibrée et développer l'autonomie alimentaire.



La transmission est un facteur crucial dans l'accès à une alimentation saine et équilibrée : c'est souvent au cours de l'enfance et de l'adolescence, en voyant faire ses parents, une grand-mère ou une personne de son entourage proche, que l'on apprend les bases qui nous permettront à l'âge adulte de savoir préparer des repas sains et équilibrés. En aidant à faire une tarte, en allant au marché, en épluchant des légumes, on acquiert petit-à-petit les connaissances qui nous permettront de savoir cuisiner.

Le projet des ateliers culinaires est destiné à des enfants qui sont placés en foyer d'accueil et ne bénéficient pas de cette transmission familiale et naturelle, alors même qu'ils vont devoir, très

jeunes, apprendre à se débrouiller seuls pour préparer leur repas et faire leurs courses. En effet, les jeunes accompagnés dans ces ateliers doivent quitter leur foyer à l'âge de 18 ans. Ils doivent donc être autonomes très tôt et savoir faire les bons choix, d'un point de vue économique mais aussi nutritionnel, qui leur permettront d'avoir toute une alimentation saine et équilibrée tout leur vie.

C'est tout l'enjeu de ce projet, qui a pour vocation d'animer des ateliers culinaires dans des foyers d'accueils. Ces ateliers sont réalisés par des chefs professionnels qui apprennent aux jeunes à cuisiner, à bien se nourrir, à choisir les bons ingrédients, et qui partagent ensuite leur repas avec eux, ce qui favorise le lien social, voire peut même susciter des vocations chez certains des jeunes qui participent aux ateliers.

Dans le cadre de ce projet, la fondation METRO apportera des moyens supplémentaires à l'association afin que celle-ci développe des ateliers culinaires dans de nouvelles villes. Une aide qui permettra de donner de l'ampleur à cette initiative et d'encre mieux mailler le territoire français afin qu'aucune zone géographique ne soit oubliée.

2. Le RADIS, projet de l'association A Table Citoyen

Un nom de code pour un projet à la fois ambitieux, réaliste et enthousiasmant : **Restauration Anti Gaspi à Double Impact Social**

L'association « A table Citoyens » à travers son activité traiteur, Baluchon, acteur de l'économie sociale et solidaire a initié une expérimentation destinée à créer une offre de restauration anti-gaspi, faite maison afin de donner accès aux salariés en insertion d'Emmaüs Defi à un déjeuner de qualité dans le cadre d'un budget serré et tout en favorisant le développement de parcours d'insertion vers les métiers de la restauration et de la logistique.

De cette façon, des repas équilibrés et à bas coût sont élaborés notamment à partir d'invendus - fournis par METRO France entre autres, mais aussi d'autres acteurs de l'agroalimentaire et de la restauration. Ce projet permet également de lutter contre le gaspillage alimentaire puisque ce sont pour partie des invendus qui sont utilisés pour la confection des repas.

Le fonds de dotation METRO intervient au stade de l'étude de faisabilité (process et ingénierie) pour faire passer cette initiative à un niveau supérieur avec en ligne de mire la création d'une co-entreprise sociale.



2ème pilier : agir pour le patrimoine gastronomique français

L'ambition de ce 2^{ème} pilier est de promouvoir la créativité et le savoir-faire des acteurs de la gastronomie, et en particulier :

- ✓ Le repas gastronomique : comment préserver tout ce qu'il comprend, qu'il s'agisse du contenu, du contenant, du savoir-faire, de la convivialité ou encore de l'art de la table
- ✓ Le patrimoine gastronomique, qui englobe les actions pour la préservation et la promotion de produits locaux et régionaux, des petites productions, des circuits courts, et pour contribuer à l'attractivité des régions.

Dans le cadre de ce 2^{ème} pilier, la fondation METRO soutient **les Rabelais des Jeunes Talents** ; cet événement organisé par la CGAD (Confédération Générale des métiers de l'Alimentation en Détail) met à l'honneur de jeunes professionnels (de 17 à 26 ans) des métiers de l'alimentation, reconnus par leurs pairs pour leur talent, leur dextérité, leur créativité et leur motivation. Cette cérémonie est donc l'occasion de récompenser trente-trois jeunes en formation professionnelle dans onze métiers de bouche (restaurateur, pâtissier, boulanger, traiteur, charcutier, boucher, etc) pour la qualité de leur travail, leur investissement et leur motivation. Les Rabelais des Jeunes Talents réunissent ainsi de nouvelles générations de talents qui vont réinventer et faire perdurer par leur savoir-faire les métiers de bouche dont la France est si fière.



3^{ème} pilier : penser les assiettes de demain, avec pour ambition d'encourager les porteurs de nouvelles pratiques durables et favorables à nos assiettes de demain, mais aussi de soutenir la recherche académique liée à l'alimentation et aux repas.

Pour ce 3^{ème} pilier orienté vers l'avenir, le fonds de dotation METRO souhaite :

- ✓ Soutenir les actions qui transforment nos comportements alimentaires (par exemple le gaspillage alimentaire, le recyclage, l'économie circulaire)
- ✓ Accompagner les actions qui transforment notre environnement et notre santé (nouvelles formes de productions, préservation des ressources menacées, autres tendances émergentes, etc).

Ce pilier englobe des sujets de transformation et de transition :

1. La création de l'Ecole Good Planet :

Créée à l'initiative de Yann Artus Bertrand, la fondation d'utilité publique Good Planet a pour mission de sensibiliser le plus grand nombre et d'agir pour la protection de l'environnement.

Cette fondation accompagne des projets partout dans le monde mais développe également un important volet pédagogique au niveau de son siège situé au sein du Domaine de Longchamp en accueillant des scolaires en semaine et des familles le week-end.

Le fonds de dotation METRO va soutenir la création de l'« Ecole Good Planet », un nouvel espace de 400 m2 au service de l'éducation à l'alimentation, l'agriculture, l'écologie et la solidarité.

Ce pavillon abritera une cuisine pédagogique de 65 m2 afin de permettre aux visiteurs de cuisiner et de mettre en pratique les solutions et recettes pour une agriculture et une alimentation plus respectueuse de la nature et des humains. Le public pourra également y découvrir des salles pédagogiques avec des expositions et participer à des ateliers. Enfin, l'école organisera des débats portant par exemple sur les habitudes de consommation ou les méthodes de production.



Avec ce projet, c'est une nouvelle expérience qui va être proposée aux visiteurs du domaine de Longchamp, afin de les amener à réfléchir à l'assiette de demain : comment nous citoyens, nous allons changer nos habitudes, cuisiner des produits différents dans une approche durable.

Alors que les ateliers culinaires soutenus dans le cadre du pilier 1 s'adressent à des personnes qui n'ont pas accès aux informations pour avoir une alimentation saine et équilibrée et vise à leur apporter les fondamentaux, le projet d'école Good Planet va plus loin : ici il n'est pas question d'apprendre aux gens à cuisiner pour bien se nourrir, mais plutôt les amener à réfléchir à leurs comportements alimentaires et les changements à y apporter pour s'inscrire dans une démarche durable et respectueuse de l'environnement. Ce projet s'inscrit ainsi parfaitement dans le volet éducation du 3^{ème} pilier.

Le Fonds METRO est le principal partenaire du projet de l'école.

2. Le Concours Agriculteurs d'Avenir

Le second projet soutenu dans le cadre du 3^{ème} pilier est celui du Concours Agriculteurs d'Avenir.

La 3^{ème} édition de ce concours, créé par Fermes d'Avenir et placé sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture, sera lancée pendant le prochain Salon de l'Agriculture.

Il comporte plusieurs catégories (territoires, transmission, financement etc). Le but est de récompenser des initiatives vertueuses qui ont pour but de faire évoluer les pratiques agricoles. C'est donc un levier pour la transition agricole et ceux qui en sont les acteurs.

Le projet le plus pertinent et complet aux yeux du jury se verra attribuer un prix qui l'aidera financièrement à mener sa transition. <https://fermesdavenir.org/fermes-davenir/pole-financement/concours-14-fermes-davenir>



Le fonds METRO sera partenaire de la catégorie « reconversion » pour accompagner des fermes en agriculture conventionnelle et qui ont un projet de transformation.

A travers ce projet, le fonds de dotation METRO illustre sa volonté d'accompagner des initiatives de producteurs, et donc répond au 2^{ème} volet de son 3^{ème} pilier.



"METRO est une entreprise engagée : il y a 7 ans déjà nous lançons notre démarche RSE pour réduire notre propre empreinte environnementale, suivie très rapidement de notre programme "Mon restaurant passe au durable" pour nos clients. Aujourd'hui, c'est une nouvelle étape que nous franchissons avec le lancement de notre fondation : celle-ci illustre notre conviction et notre volonté de porter plus loin encore notre rôle d'entreprise responsable en contribuant positivement à des initiatives d'intérêt général innovantes, en lien avec notre écosystème", explique Benoît Feytit, Directeur Général de METRO France.

Le Fonds de dotation METRO en quelques mots :

- ✓ Un budget de 500 000 euros en 2019
- ✓ Point commun des actions : le repas
- ✓ 3 piliers :
 - Créer du lien social,
 - Agir pour le patrimoine gastronomique français
 - Penser les assiettes de demain
- ✓ 5 projets soutenus :
 - Les ateliers culinaires de la Tablee des Chefs
 - A Table Citoyens
 - Les Rabelais des Jeunes Talents
 - L'Ecole Good Planet
 - Le Concours Agriculteurs d'Avenir

Pour plus d'informations sur le fonds : www.fonds-metro.org
<https://www.youtube.com/watch?v=f5ILJJGfWw>

CONTACTS PRESSE



METRO France

Isabelle Baahmed – isabelle.baahmed@metro.fr - 01 47 86 64 75



Emmanuelle Tienvrot – emmanuelle.tienvrot@gram3.com - 01 82 28 73 05

Charlotte Oulès – 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 45 000 références, dont 7 000 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.