

A l'occasion de la semaine du Développement Durable, METRO France accompagne ses clients restaurateurs pour faire évoluer leur carte et leur établissement de manière plus responsable

Du 30 mai au 5 juin, le thème du **Développement Durable** sera mis à l'honneur pour une semaine plus green. Cette semaine représente une vraie opportunité pour les restaurateurs et est l'occasion pour METRO France, **1^{er} fournisseur de la restauration indépendante**, de rappeler son **accompagnement au côté de ses clients**.

Engagé depuis bientôt 8 ans dans une **démarche RSE globale**, METRO s'inscrit en véritable **partenaire des restaurateurs** en leur proposant un très large panel de solutions pour passer au durable et répondre ainsi aux attentes des consommateurs de plus en plus sensibles à cette thématique. Point d'orgue pour l'édition 2019 de la Semaine du Développement Durable : les aider à faire **évoluer leur carte de façon plus responsable**.

« Ma Carte passe au Durable »

METRO a édité un flyer pour accompagner ses clients de manière **simple et efficace** dans le choix des produits qu'ils mettent à leur carte et les aider à créer des **recettes plus responsables**. Avec des propositions accessibles et faciles à mettre en œuvre, METRO souhaite leur faire comprendre qu'ils peuvent **agir positivement sur leur impact**.

Un exemple concret : favoriser les **produits de saison** et issus d'une **agriculture biologique**. Consommer **local** est également l'un des mots d'ordre de cette démarche : METRO privilégie des **produits cultivés à moins de 100 km** de ses 98 entrepôts. Pour ce qui est des produits de la mer, METRO recommande de choisir des poissons issus d'une **pêche responsable**, et rappelle à ses clients quels sont les pictos qui leur permettront de les identifier facilement en entrepôt.



« Mon Restaurant passe au Durable », le programme global de METRO pour aider les restaurateurs à adopter de bonnes pratiques

Cette action « Ma carte passe au Durable » mise en place par METRO France fait partie intégrante de la démarche globale initiée par l'enseigne pour ses clients, baptisée « Mon Restaurant passe au durable ». En plus d'un volet articulé autour des produits et de la carte, ce programme vise également à apporter aux restaurateurs des **solutions pour rendre leur établissement plus durable**, tout en répondant aux contraintes réglementaires et économiques. Des solutions qui se traduisent par des aides pour une **bonne gestion des déchets** comme la **collecte d'huile**, mais aussi réaliser des **économies d'énergies**, avec une offre mise en place par METRO d'achat groupé d'énergie.





A l'occasion de la Semaine du Développement Durable, l'entreprise a également développé un livret à destination de ses collaborateurs, afin que ceux-ci puissent accompagner au mieux leurs clients et leur faire découvrir ou redécouvrir toutes les solutions mises à leur disposition dans chacun des rayons.

Enfin, pour répondre à l'actualité de cette Semaine du Développement Durable, METRO propose une édition « verte » de son magazine inspirationnel « Autour de ». Ce numéro spécial, intitulé ***Autour du Mieux Manger*** propose aux restaurateurs une sélection de **produits et de recettes responsables**, mais aussi des **emballages biodégradables**, pour leur permettre de devenir un établissement plus durable et répondre ainsi au mieux aux attentes des consommateurs.

METRO

METRO France

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



Anna Yovanovitch – anna.yovanovitch@gram3.com - 01 82 28 73 01

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 50 000 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.