

METRO

METRO, pour une alimentation durable à tous les niveaux

DISTRIBUTEUR**ENTREPRISE****Nom entreprise : Metro****Chiffre d'Affaires**
(2019) : 36.5 Mds**Effectif (2019) : 9000**
personnes**Pays (siège social) :**
France**Site internet :**
<https://www.metro.fr/>**Contact :**

Marie GARNIER

Directeur qualité et
développement durable

marie.garnier@metro.fr



CONTEXTE

L'alimentation, représentant un quart de l'empreinte carbone d'un Français, constitue le premier poste responsable des émissions de gaz à effet de serre. C'est pourquoi, les consommateurs ont de nouvelles attentes : selon une étude de Max Havelaar France sur la transition alimentaire, en 2019, 98% des Français ont acheté au moins un type de produits responsables (bio, local, vrac, équitable).

Afin de répondre aux enjeux du changement climatique et à la demande sociétale, Métro met en place, depuis plusieurs années, une politique durable, favorisant une alimentation saine, locale et de qualité, dans l'objectif d'avoir un impact social et environnemental positif.

OBJECTIF(S)

- Développer des solutions pour une restauration responsable et durable (biologique, locale, de saison, favorisant le végétal, issue d'une pêche durable et vers le zéro déchet)
- Sauvegarder le patrimoine gastronomique français
- Maitriser l'empreinte environnementale de l'entreprise
- Améliorer la responsabilité sociale de l'entreprise en luttant contre les discriminations et en favorisant le bien-être des salariés



DÉMARCHE

Metro souhaite accompagner les restaurateurs à faire évoluer leurs pratiques vers une alimentation plus durable afin de répondre à la demande des consommateurs. Pour cela, l'entreprise met en place un certain nombre de démarches qui reposent sur quatre piliers :

1. Soutenir les professionnels indépendants et la production française locale ;
2. Sensibiliser et transmettre les informations-clés à l'ensemble des acteurs du territoire ;
3. Réunir l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire et favoriser les échanges ;
4. Accompagner les restaurateurs qui souhaitent passer à une restauration durable.

Ainsi, dans l'ensemble de ses entrepôts, Métro soutient le terroir local en proposant plus de 15000 produits locaux et de saison, et en construisant des partenariats sur le long terme avec de petits producteurs locaux.

De plus, grâce à un partenariat avec Mr Goodfish, vingt produits de la mer responsables sont proposés quotidiennement et un étiquetage permet de sensibiliser à l'état de la ressource, de la taille, de la saison et du statut des espèces.

L'entreprise propose également des solutions pour la gestion des déchets et la diminution du gaspillage dans les restaurants avec le *gourmet bag* (équivalent du *doggy bag*) et une carte des services écologiques proposés dans les entrepôts.

En complément, avec le programme « Mon restaurant passe au durable », Métro propose des fiches pratiques, des outils concrets et des solutions simples à mettre en place pour une stratégie durable dans les restaurants clients.

Par ailleurs, Métro travaille pour réduire son empreinte carbone avec 96% de ses entrepôts certifiés ISO 50001 permettant de gérer efficacement l'énergie, et ceci grâce à une performance logistique et une production de froid optimisée.

Pour finir, Métro, certifié *Top employeur* depuis quatre ans, favorise le développement personnel de ses employés en améliorant ses pratiques managériales. De même, par sa politique à l'embauche, l'entreprise œuvre pour l'inclusion et l'insertion sociale.

Pour en savoir plus

<https://www.metro.fr/>

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Transversalité et diversité des thématiques abordées et des offres aux restaurateurs
- Relation privilégiée et accompagnement adapté des restaurateurs et des producteurs
- Réflexion sur l'ensemble du système et des moyens d'actions de l'entreprise

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Renforcement de la confiance et de la fidélité des clients à l'entreprise• Intégration de la politique de l'entreprise dans des enjeux globaux actuels• Ancrage territorial fort de l'entreprise• Politique RSE améliorant l'image et la performance de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none">• Mise en relation de l'ensemble des acteurs, favorisant leur coopération et améliorant l'efficacité générale de la filière• Offre de choix éco-responsable aux restaurateurs• Soutien aux producteurs locaux• Amélioration de la capacité de la filière à répondre à une demande sociétale