



Information presse, le 24 novembre 2021

## **SEMAINE EUROPEENNE DE LA REDUCTION DES DECHETS DU 20 AU 28 NOVEMBRE LA REDUCTION DES DECHETS, UNE PRIORITE POUR METRO FRANCE**

*Coordonnée en France par l'ADEME, la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) est un temps fort de mobilisation du 20 au 28 novembre pour mettre en lumière et essayer les bonnes pratiques autour de la prévention des déchets. L'occasion pour METRO France de partager ses nombreuses initiatives en la matière et continuer à illustrer son engagement dans la protection de l'environnement.*

La gestion et la stratégie en faveur de la réduction des déchets font parties intégrantes des priorités de METRO France et de sa politique de développement durable. A cette fin, l'enseigne mène divers chantiers, avec toujours la volonté d'optimiser ses résultats.

Tout d'abord, METRO France mène un travail de fond sur les emballages de ses MDD. Depuis 2014, environ 250 tonnes d'emballages ont été réduites. Cette performance répond aux objectifs ambitieux de l'enseigne, consistant à éliminer en 5 ans 50 tonnes de plastique supplémentaire sur la période 2020-2025, et parvenir à 100% de ses emballages MDD recyclables, réutilisables ou réemployables d'ici 2025.

De même, d'ici 2025, le projet de réduire ou supprimer le plastique de ses conditionnements de fruits et légumes est en marche et d'ici 2022, pour ceux concernés par la loi Anti-Gaspillage et Economie Circulaire (AGEC).

METRO réalise, en parallèle, la mise en filière de recyclage de ses déchets et est accompagnée à cette fin par l'entreprise INTESIA, pour les 98 halles et la veille réglementaire.

Si l'on s'attache au taux de tri des déchets, METRO France l'a amélioré de 5,5% entre 2019 et 2021, passant de 62,6% à 68,1 %, grâce à l'augmentation du nombre de filières de tri gérées par les entrepôts, l'ajustement du matériel et la sensibilisation accrue des collaborateurs. D'octobre 2020 à septembre 2021, ce sont près de 24 800 tonnes de déchets qui ont été générés, dont près de 17 800 tonnes déplacées en filières de recyclage. L'ambition ? Atteindre 80% à 2030, avec une diminution de 30% des volumes de DIB<sup>i</sup>. Une démarche qui a déjà été initiée, notamment par la suppression des bennes sur certains entrepôts, permettant un meilleur geste de tri, par exemple au sein de la Halle de Voglans (73).

Pour ce qui concerne les biodéchets, 100% des Halles METRO France les collectent depuis 2021 pour un total de 5 250 tonnes, permettant la production de biogaz<sup>ii</sup>, contribuant ainsi à la transition énergétique.

En termes de progrès et réflexion, l'ensemble des Halles METRO France vont disposer d'ici janvier 2022 d'une solution de valorisation du polystyrène, un déchet difficile à valoriser, présent notamment au rayon marée.

Enfin, METRO France sensibilise aussi les acteurs de la restauration par le programme « *Mon Restaurant Passe au Durable* », via la fourniture de guides et de fiches d'actions spécifiques pour la réduction des déchets (fiche ADEME et TGTG) et sa réglementation (*Gourmet bag*, par exemple, obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> juillet).

### **Contact presse METRO France**

Isabelle Baahmed [isabelle.baahmed@metro.fr](mailto:isabelle.baahmed@metro.fr) - 06 83 24 94 73

**Contacts presse - Agence Oconnection - [metro@oconnection.fr](mailto:metro@oconnection.fr)**

Anne-Marie Boyault - 06.89.28.42.29 - Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03



## A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 points de vente 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, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la Restauration Indépendante. 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. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable.

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

---

<sup>i</sup> DIB (Déchet industriel banal)

*i Ensemble des déchets non inertes et non dangereux générés par les entreprises, industriels, commerçants, artisans et prestataires de services ; ferrailles, métaux non ferreux, papiers-cartons, verre, textiles, bois, plastiques, etc.*

<sup>ii</sup> *La valorisation énergétique des biogaz permet d'exploiter le potentiel énergétique de la matière organique contenue dans les déchets, tout en assurant, par la méthanisation, un traitement et le retour au sol de cette même matière organique.*

## Contact presse METRO France

Isabelle Baahmed [isabelle.baahmed@metro.fr](mailto:isabelle.baahmed@metro.fr) - 06 83 24 94 73

Contacts presse - Agence Oconnection - [metro@oconnection.fr](mailto:metro@oconnection.fr)

Anne-Marie Boyault - 06.89.28.42.29 - Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03