

METRO

Communiqué de presse

LES HALLES METRO GERLAND OUVRENT LEURS PORTES

UN NOUVEL ACTEUR ECONOMIQUE, INNOVANT ET DURABLE EN CŒUR DE VILLE

**METRO France, premier fournisseur de la restauration indépendante,
s'implante dans le 7^e arrondissement de Lyon (69).**

**A compter du 2 février prochain, les professionnels de la restauration pourront ainsi bénéficier
d'un vaste choix de produits et de services, au plus près de chez eux.**

**Cette nouvelle implantation, la 99^{ème} de METRO France sur le territoire national,
s'inscrit parfaitement dans les enjeux de notre époque.**



OPTIMISER L'EXPÉRIENCE CLIENT

L'ensemble des installations intérieures de METRO Gerland ont été conçues afin de faciliter au mieux le parcours client. Concrètement, cela se traduit par des espaces de vente repensés, modulables, où l'accent est mis sur les équipements, le mobilier et la signalétique.

Les Halles se sont vues doter par exemple de bornes de commande pour les produits lourds et/ou volumineux : ainsi en quelques minutes, le client peut commander l'ensemble de ses produits pondéreux et/ou volumineux parmi plus de 700 références qu'il récupère ensuite en 30 minutes maximum.

De même, un pôle d'accueil et de conseil ouvert et convivial a été aménagé spécialement à l'attention des clients. Ils pourront y échanger entre eux ou solliciter les conseils de nos experts. Ces derniers les y recevront pour les accompagner au mieux dans le développement et la gestion de leurs établissements et leur faire bénéficier de nos solutions de conception de cuisine et d'aménagement professionnel.

Enfin, des animations régulières viendront rythmer la vie de ces Halles METRO Gerland afin d'inspirer les professionnels de la restauration et d'enrichir leur expérience d'achat : démonstration cuisine, rencontre avec des producteurs locaux etc.



METRO GERLAND EN CHIFFRES ...

- **3 500 m² de surface de vente d'environ**
- **1 500 m² de réserves pour la SDV**
- **+ de 2 000 m² de zones de stockage**
(frais, surgelé et tempéré) dédiés à la logistique)
- **3 000 m² de ferme urbaine**
- **+ 13 000 références vendues**
- **+ de 400 références locales**
(à moins de 100 km de l'entrepôt)

INTÉGRER AU MIEUX SON ENVIRONNEMENT



L'ancienne friche industrielle a cédé la place à cette plateforme logistique, urbaine et écoresponsable unique de 18 000 m². Cette métamorphose spectaculaire est le résultat de la collaboration fructueuse entre METRO France, le fonds Ginkgo, spécialiste du renouvellement urbain et le Groupe immobilier EM2C.

La prouesse est d'autant plus impressionnante que ces espaces si vastes devaient s'intégrer parfaitement dans leur environnement urbain. Et pour cause, traditionnellement située en périphérie des agglomérations, ces Halles se trouvent cette fois en cœur de ville. Gestion des transports et logistique, stationnement et accès ... tout a été pensé pour éviter les nuisances visuelles ou sonores aux habitants du quartier et garantir une meilleure intégration de l'immeuble dans son environnement.

UNE RÉUSSITE ARCHITECTURALE

METRO Gerland a reçu le Prix de l'Architecture et Design tertiaire 2021 au Classement des Promoteurs Innovapresse.

Cette récompense salue le travail remarquable effectué par l'agence d'architecture et d'urbanisme Leclercq & Associés. C'est à elle que l'on doit cet ingénieux ensemble en trompe l'œil : en apparence un immeuble tertiaire, qui abrite en toute discrétion une plateforme logistique.

A l'occasion du CIEL 2021 (Carrefour de l'Immobilier d'Entreprise de Lyon), METRO Gerland s'est vu remettre le « Prix Bâtir Vert » : une autre distinction pour ce projet ambitieux et innovant !

Cabinet Leclercq & Associés



RÉPONDRE AUX ENJEUX DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Cette nouvelle Halle est le reflet des engagements durables de METRO France.

Soutien à la production locale

Une attention toute particulière a été portée à la valorisation des produits locaux. Cela s'inscrit pleinement dans la démarche Origine France de METRO et sa volonté de privilégier les circuits courts.

Soutien à la formation

Les espaces Cuisine et Dégustation pourront être mis à la disposition des élèves des écoles de cuisine du territoire dans le cadre de leur formation.

Réduction de l'empreinte carbone

METRO Gerland s'est dotée d'une flotte de véhicules 100% énergies renouvelables pour effectuer les livraisons de proximité : camions au biogaz et à l'hydrogène et triporteurs.

UNE FERME URBAINE AU CŒUR DE LYON

Le toit-terrasse de l'immeuble accueillera une ferme urbaine de 3 000 m², participant activement à la lutte contre les îlots de chaleur en ville.

METRO Gerland produira et commercialisera ainsi une vingtaine de variétés d'herbes et de fruits (tomates et framboises notamment). L'entreprise Sous les fraises, spécialisée dans l'exploitation maraîchère urbaine, s'est vu confier l'exploitation de cet espace.

Enfin, ce lieu unique pourra être mis à la disposition des clients et collaborateurs en tant qu'espace de partage et de bien-être ou afin d'y organiser des réceptions sur la période estivale.



METRO France est ainsi particulièrement fier de jouer tout son rôle dans l'émergence d'un territoire plus durable et plus compétitif au sein d'une des plus grandes métropoles françaises.

Informations pratiques :

- Horaires d'ouverture : 5h - 20h, du lundi au vendredi et 5h-18h le samedi
- Adresse : 40 Boulevard de l'Artillerie, 69 007 Lyon

À PROPOS DE METRO FRANCE

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 99 points de vente répartis sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, 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 150 000 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

Contact presse - METRO France

Isabelle Baahmed - isabelle.baahmed@metro.fr - 06.83.24.94.73

Contacts presse - Agence Øconnection

metro@oconnection.fr

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