



Communiqué de presse, juin 2023

LES HALLES METRO S'ASSOCIENT A PYXO POUR UN TEST INEDIT SUR LE REEMPLOI

Depuis de nombreuses années déjà, les Halles METRO ont engagé des actions concrètes pour accompagner les professionnels de la restauration dans la transition écologique en mettant à leur disposition des solutions adaptées. Aujourd'hui, l'entreprise s'engage avec la start-up de solutions de réemploi des emballages, Pyxo, et initie un test pour développer des offres adaptées aux restaurateurs indépendants pour les accompagner vers le durable.

Les Halles METRO et Pyxo initient une expérimentation inédite dans les 11^{ème}, 12^{ème} et 13^{ème} arrondissement de Paris afin de proposer aux restaurateurs une solution clé en main comprenant la mise à disposition de contenants, une solution de gestion de la consigne et un service de lavage. Cette solution alternative aux emballages jetables pour la vente à emporter, mais également sur place, est un véritable changement pour les restaurateurs.

Comment cela fonctionne ?

- **Côté restaurateur** : chaque contenant possède un QR code unique permettant de l'identifier. Via l'application Pyxo Pro, le restaurateur doit simplement scanner le QR code du contenant, ainsi que le QR code utilisateur du client.
- **Côté client** : Le client peut générer un QR code utilisateur soit avec l'application Pyxo Pro, soit via sms. Il peut ensuite emprunter le contenant et le ramener au restaurateur afin de cumuler des points qui peuvent être ensuite convertis en réduction.

Les Halles METRO offre ensuite un service de collecte et lavage. Trois fois par semaine un prestataire vient collecter les contenants sales et réapprovisionner les restaurateurs en contenants propres via des transports verts.

Une solution qui constitue plusieurs avantages :

- **Pour le restaurateur** :
 - Une solution différenciante qui permet de mettre en visibilité son engagement dans la transition écologique
 - Une économie pour que celui-ci réduise ses coûts en passant du jetable au réutilisable
 - Une fidélisation des clients en les incitant à revenir chez lui
- **Pour le client** :
 - Aucun frais de consigne à avancer,
 - Un réseau de restaurants dans lequel ramener son contenant
 - Bénéficier de réduction dans ses restaurants partenaires préférés

LES HALLES METRO ENGAGEES DANS L'ECONOMIE CIRCULAIRE

Référence en termes de développement durable dans le domaine de la restauration, les Halles METRO ont signé, en 2021, la charte d'engagement et de réduction des emballages et le développement du réemploi dans le secteur de la restauration livrée. Un symbole fort de l'entreprise résolument tournée vers l'avenir.

Avec ce partenariat, les Halles METRO affirment cet engagement en proposant aux restaurateurs des solutions alternatives aux emballages jetables pour la vente sur place et à emporter. Un enjeu majeur notamment pour la restauration rapide, à la suite de l'entrée en vigueur de la loi AGEC le 1^{er} janvier 2023.

A propos des Halles METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties 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 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 180 000 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. Les Halles METRO soutiennent également les grands événements de la profession tels que le Bocuse 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

À propos de Pyxo

PYXO assure depuis 2018 la transition des emballages jetables vers les contenants réutilisables en proposant une solution de réemploi rentable et efficace pour les restaurateurs, mais aussi très simple pour les consommateurs. Grâce à la traçabilité des contenants réutilisables Pyxo permet la gestion des stocks et l'organisation logistique du réemploi. Grâce à ses intégrations dans les applications existantes, les systèmes d'information et les caisses, Pyxo permet de garantir une expérience optimale pour le consommateur et sans nécessité d'avance de consigne. De plus, Pyxo assure la gestion des incitations pour encourager les consommateurs à retourner les contenants grâce à un système de prêt et de récompenses. Avec Pyxo, gérez votre activité comme d'habitude, nous nous occupons du réemploi.

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

Contacts presse - Agence Oconnection
metro@oconnection.fr
Victoire Chatel – 06.45.65.81.00