



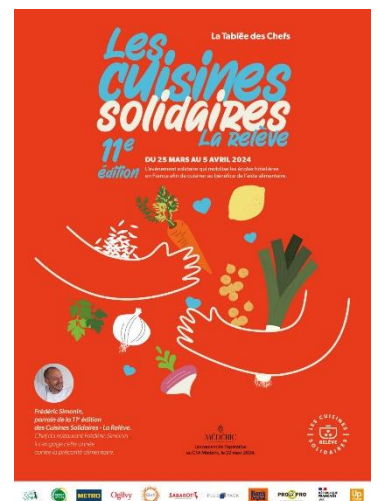
DU 25 MARS AU 5 AVRIL 2024

LES HALLES METRO SOUTIENNENT L'OPÉRATION « CUISINES SOLIDAIRES, LA RELÈVE »

Pour la 9^{ème} année consécutive, les Halles METRO sont partenaires de la Tablee des Chefs et de leur opération « Cuisines solidaires, la relève ». Un événement, parrainé par le chef étoilé Frédéric Simonin, qui mobilise plus de 77 écoles hôtelières pour la préparation de 15 000 repas, distribués par les associations d'aide alimentaire.

Depuis 11 ans, l'opération « Cuisines solidaires, la relève » sensibilise les futurs professionnels de la cuisine à la précarité alimentaire et au geste solidaire. Du 25 mars au 5 avril 2024, 77 écoles hôtelières vont produire dans les cuisines d'application des repas sains et savoureux, qui seront ensuite distribués par les associations aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. Au total, presque 15 000 repas seront produits lors de l'événement.

Les Halles METRO, avec l'aide de ses partenaires Sabarot, Bens original, Périgord farine et Plus pack, fournissent les denrées alimentaires qui composeront les repas. L'enseigne apporte également une aide logistique pour la distribution des fruits et légumes des partenaires Demain la Terre et Solaal.



Pour les Halles METRO, cet engagement aux côtés de la Tablee de Chefs s'inscrit pleinement dans ses valeurs de solidarité, un des axes forts de sa politique de responsabilité sociétale.

A propos de 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 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, le Trophée du Maître d'Hôtel, le concours de la Meilleure Brigade de France 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 Oconnection - metro@oconnection.fr

Anne-Marie Boyault - 06.89.28.42.29 / Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03 / Victoire Chatel - 06 45 65 81 00