



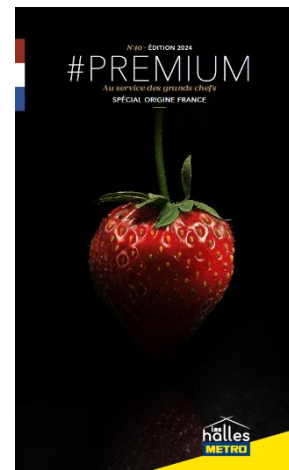
## LES HALLES METRO SIGNENT LE RETOUR DE LEUR MAGAZINE PREMIUM

***Partenaire quotidien des restaurateurs, les Halles METRO ont à cœur d'accompagner et d'inspirer les professionnels. C'est pourquoi, l'enseigne est fière d'annoncer pour l'année 2024, le grand retour de son magazine Premium. Une nouvelle édition qui promet une sélection encore plus riche et inspirante avec la mise en lumière de produits d'exception et de producteurs passionnés 100% français.***

Les Halles METRO ont entièrement repensé leur magazine *Premium* en mettant à l'honneur l'origine France. Une ambition pour le premier fournisseur de la restauration de valoriser et d'augmenter la part des produits français en RHD. Cette volonté se traduit à travers différentes démarches :

- La Charte Origine France dont METRO est à l'origine, et qui vise à favoriser les filières agricoles françaises dans la restauration
- Éleveur et Engagé, qui promeut des pratiques agricoles et d'élevage responsables

Cette nouvelle formule du magazine *Premium* témoigne de l'engagement et du travail des équipes des Halles METRO qui parcourent les quatre coins de l'hexagone à la rencontre des producteurs français. Une énergie déployée pour enrichir chaque jour l'offre METRO. Aujourd'hui, un quart des fournisseurs des Halles sont des producteurs locaux. Au rayon frais, METRO s'approvisionne à 100% français pour le lait, les œufs, le steak haché, le tartare, et les pommes de terre.



## Un nouveau magazine à découvrir dès à présent dans les 99 Halles METRO.

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

### 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 / Victoire Chatel - 06 45 65 81 00