



Communiqué de presse, juin 2024

LA PERCEPTION DU DEVELOPPEMENT DURABLE EN RESTAURATION RESULTATS DU BAROMETRE 2024 LES HALLES METRO X HARRIS INTERACTIVE TOLUNA

Les Halles METRO, premier fournisseur de la restauration, présente les résultats de leur 7^{ème} baromètre Harris Interactive Toluna sur les pratiques et les perceptions des restaurateurs en matière de développement durable*. Les résultats mettent en lumière une tendance forte et croissante, avec des bénéfices notables à la clé.

82 % des restaurateurs considèrent la durabilité comme une priorité majeure. Cela se traduit par une préférence marquée pour les produits locaux, des menus courts, une lutte active contre le gaspillage alimentaire et une gestion optimisée des déchets.

Alors que l'économie circulaire se profile comme un enjeu crucial - *obligations réglementaires de la loi AGEC et l'accord européen provisoire PPWR sur le réemploi* - le secteur de la restauration s'adapte et se transforme.

DES BENEFICES ECONOMIQUES CONCRETS

La restauration durable n'est plus seulement une tendance, mais une opportunité économique majeure, marquée par un contexte inflationniste. Pour 1 restaurateur sur 2, les pratiques durables permettent une réduction des coûts opérationnels (+14 points vs 2022) et offrent également, pour 20% d'entre eux, un potentiel d'augmentation du chiffre d'affaires (+10 points). De plus, l'amélioration des conditions de travail du personnel, en progression de 7 points (31% en 2024), devient un critère essentiel pour définir un restaurant comme durable.

L'ECONOMIE CIRCULAIRE, UN ENJEU

Les enjeux de durabilité apparaissent désormais comme des éléments clés pour la bonne gestion économique d'une entreprise. Un lien évident entre business et durabilité ! Malgré un faible taux d'utilisation des emballages consignés, cette pratique représente un domaine d'évolution important pour les restaurateurs compte tenu des obligations réglementaires à venir. De plus, pour la première fois, l'utilisation d'équipements reconditionnés est également mise en avant comme une pratique courante, illustrant une approche innovante pour réduire les coûts et les consommations d'eau et d'énergie.

*Etude Toluna – Harris Interactive réalisée par internet auprès de 577 clients METRO (restauration traditionnelle et rapide, cafés-bars-pubs, traiteurs, boulangers-pâtisseries, bouchers) du 25 mars au 15 avril 2024

LES HALLES METRO POURSUIVENT LEUR ENGAGEMENT ECORESPONSABLE

Conscientes des défis et des opportunités liés à la transition durable et convaincues par le bienfondé de son engagement dans l'accompagnement de ses clients pour des pratiques responsables, les Halles METRO continuent d'agir pour rendre accessible et durable le restaurant de demain. A travers la démarche « Mon restaurant passe au durable », les Halles METRO sont aux côtés des professionnels au quotidien dans leurs démarches écoresponsables, afin que chacun trouve le chemin qui lui convient.

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 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. METRO soutient 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

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