



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Paris, 27 mars 2025

5^{EME} EDITION DU DEJEUNER DES PRESIDENTS DE LA CHARTE ORIGINE FRANCE UN BILAN POSITIF POUR LA RESTAURATION FRANÇAISE

METRO France, en collaboration avec les 12¹ fédérations partenaires, majeures dans la filière agricole et alimentaire, a réuni le 11 mars 2025 ces organisations pour dresser un bilan de l'engagement en faveur de l'Origine France dans la restauration. Ce rendez-vous annuel, qui a été marqué cette année par les 5 ans de la Charte Origine France, a permis de présenter des avancées significatives et des initiatives ambitieuses pour 2025.

DES AVANCEES CONCRETES ET UNE MOBILISATION RENFORCEE

Depuis la signature de la Charte Origine France en janvier 2020, soutenue par les ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce, METRO France et ses partenaires poursuivent un objectif clair : revaloriser les produits agricoles français dans la restauration et sensibiliser les consommateurs à leur qualité. Un suivi annuel, certifié par KPMG, permet d'évaluer la progression de cet engagement.

En 2024, plusieurs avancées ont été notées :

- Sur l'ensemble du rayon Boucherie : progression de 2,33 points entre 2023 et 2024 sur la part de viandes d'origine France.
- Porc : passage à 100 % d'Origine France pour les muscles de porc en marque propre. La quote-part Origine France progresse de 1,92 point pour s'établir à 75,65%
- Poulet : passage à 100 % d'Origine France pour les cuisses de poulet. La quote-part Origine France progresse de +4,98 points pour s'établir à 70,41%. Sur les volailles hors Poulet, cette quote-part à 86,02% en progression de près d'un point.
- Boeuf : après une baisse en 2024, la part d'Origine France repart à la hausse (+2,41 points sur les deux premiers mois de l'année 2025).
- Lapin et Gibier : la quote-part Origine France est de 85,65%
- Fruits et légumes : 63 % des légumes vendus en 2024 sont d'origine France (+2,3 % vs 2023), avec une relocalisation de la production de champignons et pommes de terre.

¹ L'ANIA, La Coopération Agricole, CFA, la CGAD, la FEEF, FNB, FNP, FNSEA, le GHR, JA, Légumes de France, METRO France et l'UMIH



UNE STRATEGIE AMBITIEUSE POUR 2025

Afin de poursuivre cette dynamique et renforcer la présence des produits d'Origine France en restauration, plusieurs initiatives stratégiques seront mises en place en 2025 :

- Le BigBang Origine France, un événement phare prévu le 16 octobre 2025 pour mobiliser l'ensemble des acteurs de la filière.
- La poursuite des engagements INTERBEV, avec la mise en application de la Charte signée au Salon de l'Agriculture 2025 permettant une montée en compétence des équipes de vente, via des formations spécialisées sur l'expertise en viande française pour mieux accompagner les restaurateurs.
- Le renforcement des partenariats avec les producteurs français, notamment dans le cadre de la filière canard IGP Sud-Ouest et des œufs METRO Chef, afin d'assurer une meilleure valorisation des produits locaux.
- La mobilisation des CFA des métiers de la restauration, avec des actions de sensibilisation visant à transmettre aux futurs chefs l'importance de l'approvisionnement en produits d'Origine France.

UN ENGAGEMENT COLLECTIF POUR LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE

L'engagement en faveur de l'Origine France ne saurait être mené sans une mobilisation collective et durable. La Charte Origine France, fruit d'une collaboration entre les acteurs de la filière, constitue une réponse concrète aux défis de la souveraineté alimentaire et de la valorisation des produits français. En poursuivant les actions engagées et en développant de nouvelles initiatives, METRO France et ses partenaires entendent jouer un rôle moteur pour favoriser un approvisionnement plus local, plus responsable et plus durable dans la restauration.

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