Information Presse, septembre 2026

BAROMETRE RESTAURATION DURABLE 2026
LES RESTAURATEURS RECONNAISSENT METRO FRANCE COMME UN PARTENAIRE DE LEUR TRANSITION DURABLE

*Selon la dernière édition du **Baromètre Restauration Durable METRO France x Harris Interactive Toluna**, les restaurateurs identifient de plus en plus METRO France comme un partenaire de confiance pour les accompagner dans leur transition vers une restauration plus durable. Qu'il s'agisse de réduire le gaspillage alimentaire, de privilégier des approvisionnements responsables ou de faire évoluer leurs pratiques, les professionnels reconnaissent la valeur de l'accompagnement proposé par l'enseigne.*

Cette reconnaissance se traduit par une progression de l'évaluation des engagements durables de METRO France, qui atteint **6,7/10**, contre **6,2/10** lors de la précédente édition. Une évolution qui confirme la pertinence des actions menées par l'enseigne pour accompagner les restaurateurs face aux évolutions économiques, réglementaires et environnementales de leur métier.

Dans un contexte où la restauration durable devient un véritable levier de performance, **75 % des restaurateurs** déclarent être personnellement engagés sur ces enjeux et leur accordent une importance moyenne de **7,8/10**. Le baromètre met également en lumière une réalité de terrain : les professionnels attendent désormais des solutions concrètes, simples à mettre en œuvre et créatrices de valeur pour leur activité.

*« Les restaurateurs sont aujourd'hui confrontés à un double défi : répondre aux attentes de leurs clients tout en préservant leur rentabilité. Notre rôle est de leur apporter des solutions concrètes, immédiatement actionnables et adaptées à leurs besoins. Cette progression montre que les professionnels reconnaissent de plus en plus la valeur de notre accompagnement dans leur transition durable », souligne **Marie Garnier, Directrice Qualité et Développement Durable de METRO France.***

DES ENGAGEMENTS QUI REPONDENT AUX ATTENTES DES RESTAURATEURS

Le baromètre montre que les démarches les plus largement adoptées sont aussi celles qui génèrent des bénéfices opérationnels immédiats : **la réduction du gaspillage alimentaire (81 %), le recours aux produits de saison (66 %), les économies d'énergie (66 %) ou encore la valorisation des déchets (54 %)**. C'est précisément sur ces leviers que METRO France accompagne ses clients au quotidien.

Pour répondre à ces attentes, METRO France déploie une offre globale qui associe produits, services, outils et accompagnement terrain.

- **Une offre plus responsable pour faciliter le passage à l'action**

  Grâce à une sélection exigeante de ses produits, au déploiement de son **Index de Durabilité** et au développement de filières engagées, METRO France aide les restaurateurs à faire des choix plus responsables, sans compromis sur la qualité ou la performance.

- **Un soutien aux filières françaises et aux producteurs locaux**

  Avec plus de **1 300 producteurs partenaires**, la Charte Origine France, la démarche **Engagé pour l'Avenir** et le mouvement **J'aime cuisiner français**, METRO France favorise une restauration plus locale et plus durable.

- **Des solutions concrètes pour accompagner la transition**

  À travers son programme **Mon restaurant passe au durable**, l'enseigne met à disposition des restaurateurs des conseils, des outils pratiques et des solutions opérationnelles pour réduire leur impact environnemental et faire évoluer leur activité.

- **Agir sur l'impact environnemental du secteur**

  Lutte contre le gaspillage alimentaire, collecte et valorisation des biodéchets, réemploi ou encore réduction des emballages : METRO France agit aux côtés des professionnels pour accélérer la transition de toute la filière.

- **Un partenaire engagé dans la durée**

  La progression de METRO France dans cette nouvelle édition du Baromètre Restauration Durable illustre la reconnaissance croissante de son accompagnement par les restaurateurs. Elle conforte l'ambition de l'enseigne : proposer des solutions concrètes qui permettent aux professionnels de conjuguer performance économique et transition durable.

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 et organise le concours de la Meilleure Brigade de France en partenariat avec Gilles Goujon. 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 carbones et tendre vers plus de durable. www.metro.fr

Contacts presse - Agence Oconnection

metro@oconnection.fr

Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03

Anne-Marie Boyault - 06.89.28.42.29