

CHARTRE

POUR UNE MEILLEURE
VALORISATION DE
LA PRODUCTION
AGRICOLE FRANÇAISE
DANS LA RESTAURATION
INDÉPENDANTE



ENTRE ACTEURS DE LA PRODUCTION AGRICOLE,
DES FOURNISSEURS PME, DE METRO FRANCE
ET DE LA RESTAURATION INDÉPENDANTE



SIGNATAIRES



LE MOT DES SIGNATAIRES DE LA CHARTE : LA PRODUCTION FRANÇAISE

ARNAUD ROUSSEAU

Président de la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA)



Pour la FNSEA, il est essentiel de soutenir nos agriculteurs en valorisant leur travail et en offrant aux consommateurs des produits de qualité et locaux. Trois ans après la signature de la Charte METRO, la part de l'Origine France progresse dans la RHF grâce à la mobilisation des 13 signataires. Cette initiative s'inscrit dans la continuité des travaux initiés lors des Etats Généraux de l'Alimentation et nous saluons le travail accompli par METRO France pour construire des partenariats durables qui redonnent une place de choix aux produits agricoles français sur les cartes des restaurants, et qui sensibilisent les consommateurs à l'origine des produits qu'ils dégustent. Nous sommes convaincus que cette charte, qui se traduit par la mise en place d'actions concrètes, est essentielle pour relever le défi d'une meilleure souveraineté alimentaire française.

ARNAUD GAILLOT

Président des Jeunes Agriculteurs (JA)



Jeunes Agriculteurs poursuit son engagement avec METRO France et tous les partenaires dans le cadre de cette charte. La promotion de la production française et des agriculteurs qui en sont à l'origine est une des missions principales de Jeunes Agriculteurs pour garantir des installations viables, particulièrement dans le contexte démographique actuel. S'engager avec la restauration indépendante permettra de renforcer le positionnement de l'origine France sur ces marchés qui doit encore progresser, assurer une meilleure répartition de la valeur dans les filières et un meilleur revenu aux agriculteurs.

PATRICK BENEZIT

Président de la Fédération Nationale Bovine (FNB)



Par la signature de cette Charte, la FNB poursuit les travaux débutés avec METRO France dès 2018 et aboutissant à une première étape, à savoir le déploiement depuis le printemps 2019 de la démarche « Eleveur & engagé ». Cette signature est l'étape suivante pour nombres de filières agricoles, dont celle de la viande bovine. Porter une viande « éthique » ramenant de la transparence et une rémunération de la fourche à la fourchette ; valoriser le modèle d'élevage français par les races, le système herbager auprès des restaurateurs et de leurs clients ; retrouver un produit régulier et de qualité sur les cartes et menus des restaurants et pouvoir en parler au client.... Autant d'actions à consolider et pérenniser, pour développer le modèle d'élevage français !

CYRIL POGU ET BRUNO VILA

Co-Présidents de Légumes de France



La filière de production de légumes s'est engagée à gagner 5 points de souveraineté d'ici 2030 et 10 points à l'horizon 2035. En regard de cette augmentation de production qui est de la responsabilité initiale des producteurs, l'ensemble de la chaîne de valeur doit travailler de concert pour que le consommateur français priorise les productions françaises, tant à domicile que hors domicile. C'est en ce sens que Légumes de France appuie la Charte Origine France aux côtés de METRO France.

JEAN-MICHEL SCHAEFFER

Président de la Confédération Française de l'Aviculture (CFA)



La CFA est un syndicat professionnel agricole qui rassemble les producteurs d'œufs, de volailles de chair, de lapins, de palmipèdes à foie gras et d'autres espèces spécialisées rattachées à l'aviculture. Elle regroupe des producteurs quelle que soit leur mode de production (standard, certifié, label rouge, bio...) et de commercialisation. La CFA est constituée d'une soixantaine de sections départementales réunies également au niveau régional. La CFA adhère à la FNSEA et en constitue son association spécialisée pour l'aviculture et les productions rattachées.

Très engagée dans la défense et la promotion de l'origine France, la CFA a répondu avec enthousiasme à la démarche initiée par METRO France. La reconquête de la restauration est une de nos priorités et c'est grâce à des actions de ce type que nous parviendrons à réduire la part de produits avicoles et cunicoles importés et brandir fièrement l'origine France sur des produits emblématiques de notre terroir et de notre histoire.

FRANÇOIS VALY

Président de la Fédération Nationale Porcine (FNP)



Dans le cadre de la Charte pour une meilleure valorisation de la production agricole française dans la restauration indépendante, la FNP s'engage avec METRO France pour mettre en avant le Porc Français dans les assiettes des consommateurs, sur les produits de viande fraîche des producteurs de porcs français, et ce, sur tout le territoire.

LE MOT DES SIGNATAIRES DE LA CHARTE : LES FOURNISSEURS PME

LÉONARD PRUNIER

Président de la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF)



En tant que représentant des PME-ETI des Territoires, nous sommes pleinement investis dans la démarche de METRO France pour promouvoir les produits agricoles français et nos savoir-faire régionaux auprès des restaurateurs indépendants, ambassadeurs du terroir et de la gastronomie française. C'est indispensable aujourd'hui pour relancer la création de valeur et répondre aux attentes des clients finaux en faveur de produits sains, locaux et de qualité, fabriqués dans nos territoires.

JEAN-PHILIPPE ANDRÉ

Président de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)



Cette charte signée avec METRO France s'inscrit pleinement dans la défense de notre souveraineté alimentaire par le biais de la restauration collective acteur majeur de la valorisation des savoir-faire Made In France. L'ANIA soutient fortement cette initiative qui renforce l'esprit de filière entre tous ses acteurs, agriculteurs, éleveurs, transformateurs et distributeurs. Les Français sont de plus en plus nombreux à vouloir soutenir la production de leurs régions. Il est essentiel d'unir nos forces pour mieux communiquer sur nos produits et nos recettes qui nous sont enviés partout dans le monde. Soyons fiers de notre alimentation !

DOMINIQUE CHARGÉ

Président de La Coopération Agricole (LCA)



En tant qu'entreprises appartenant aux agriculteurs, par essence acteurs des circuits courts faisant le lien direct entre les producteurs et les consommateurs, les coopératives sont les partenaires privilégiés des acteurs de la RHF partout en France. En rejoignant le collectif d'acteurs engagés en faveur de l'Origine France dans les filières Restauration hors domicile, La Coopération Agricole continue d'affirmer sa position centrale sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, convaincue que la pérennité de ses activités passe par des logiques de filière dynamiques et structurées : visant à mieux valoriser la Production Française dans la Restauration Indépendante, cette Charte en est une illustration vivante et nous permet d'avancer, en cohérence, dans les transitions nécessaires pour bâtir demain.

LE MOT DES SIGNATAIRES DE LA CHARTE : LE GROSSISTE

PASCAL PELTIER

Directeur Général METRO France



METRO France est très fier d'avoir pu rassembler 12 fédérations majeures de la filière alimentaire française dans ce collectif d'acteurs engagés pour promouvoir la production agricole dans les menus des restaurateurs indépendants. Cette Charte qui se déploie dans tous les territoires français est une première dans le secteur alimentaire : au travers du dialogue filière que nous avons créé sur tous les territoires et d'événements engagés partout en France, nous ferons, tous ensemble, la promotion de l'origine France sur nos 98 halles METRO, dans des fermes, dans des PME et chez des restaurateurs. A la suite des Etats Généraux de l'Alimentation, cette Charte montre que les acteurs de la filière alimentaire signataires savent prendre des initiatives sur des sujets sociétaux pour bâtir, réfléchir et agir ensemble à l'alimentation de demain ! Nous avons en France de beaux produits agricoles, nos restaurateurs indépendants en sont convaincus !

METRO France est un grossiste, 1^{er} Fournisseur de la Restauration indépendante, qui fournit 400 000 entreprises professionnelles françaises indépendantes, de la restauration, du plus grand traiteur à la petite épicerie de quartier, de l'étoilé et la sandwicherie. METRO France c'est 4000 fournisseurs dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 25% de notre offre alimentaire constituée de produits du terroir. Nous sommes avant tout une entreprise de proximité implantée sur tous les territoires. Nous privilégions, dans une démarche responsable et qualitative, les fournisseurs locaux, les circuits courts et les petits producteurs des terroirs afin de répondre aux attentes de la Restauration.

LE MOT DES SIGNATAIRES DE LA CHARTE : LA RESTAURATION INDÉPENDANTE

THIERRY MARX

Président Confédéral de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)



Charte Origine France : une démarche citoyenne.

Le consommateur s'affirme aujourd'hui comme interlocuteur et partenaire des professionnels de nos filières alimentaire : producteur et restaurateur. Outre la qualité de la nourriture et son impact nutritionnel se pose désormais la question du prix social et environnemental de la production. A nous professionnels de saisir les évolutions des exigences de qualité et de transparence du consommateur pour valoriser la filière agricole française, nos savoir-faire et nos emplois. La charte Origine France de METRO est une démarche qui s'inscrit dans un cercle vertueux dans le respect de l'humain, le respect de l'environnement et le respect des produits.

CATHERINE QUÉRARD

Présidente du Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR)



L'actualité récente nous démontre une nouvelle fois toute l'importance de la filière agricole dans le patrimoine culturel français et l'attachement des Français pour leurs produits et leur terroir. Alors que reprend le débat sur la mention « fait maison » et la transparence des cartes et menus dans la restauration, plus que jamais l'accent doit être mis sur l'origine de nos produits, leur richesse, leur qualité. L'importance de nos filières dans le sourcing des produits contribue à faire reconnaître le travail et le savoir-faire de tout ce réseau, de nos professionnels de la restauration et la charte « origine France » y répond pleinement. La Charte METRO « Origine France » démontre pleinement sa pertinence et son bien-fondé au regard des attentes légitimes de nos clients tant sur l'origine des produits que sur leur traçabilité. Avec cette charte d'engagements, le GHR réaffirme la volonté de ses restaurateurs à s'engager pour la promotion de nos produits agricoles français.

JOËL MAUVIGNEY

Président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD)



Les résultats de l'enquête réalisée par l'institut CSA à la demande de la CGAD en 2019 démontrent le rôle essentiel de nos commerces dans l'animation des territoires et combien il est capital que les politiques publiques favorisent leur développement et leur maintien, notamment en zone rurale. La Charte pour une meilleure valorisation de la production agricole française dans la restauration indépendante s'inscrit pleinement dans cette stratégie et nous nous réjouissons de nous y associer. Il nous semble essentiel d'échanger sur les bonnes pratiques locales existantes réunissant des entreprises agricoles, des grossistes et des artisans, commerçants et restaurateurs en vue de valoriser les produits et les savoir-faire et de maintenir et favoriser le développement de l'économie locale et l'emploi.



ARNAUD ROUSSEAU
Président de la FNSEA



ARNAUD GAILLOT
Président des JA



PATRICK BENEZIT
Président de la FNB



CYRIL POGU ET BRUNO VILA
Co-Présidents de Légumes de France



JEAN-MICHEL SCHAEFFER
Président du CFA



FRANÇOIS VALY
Président du FNP



LÉONARD PRUNIER
Président de la FEEF



JEAN-PHILIPPE ANDRÉ
Président de l'ANIA



DOMINIQUE CHARGÉ
Président de LCA



PASCAL PELTIER
Directeur général METRO France



THIERRY MARX
Président Confédéral de l'UMIH



CATHERINE QUÉRARD
Présidente du GHR



JOËL MAUVIGNEY
Président de la CGAD

PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE



L'intérêt des consommateurs pour les produits du terroir, le local, les savoir-faire et la proximité ne cesse de progresser :

97%

des français pensent que
consommer des produits
locaux permet de faire
mieux marcher l'économie
locale et de soutenir les
producteurs locaux

451 606

exploitations agricoles
en France métropolitaine
en 2013

La France est le

1^{ER}

pays producteur agricole
de l'Union Européenne

METRO FRANCE GROSSISTE



METRO France, 1^{er} fournisseur de la restauration indépendante en France, propose un large choix de produits locaux sur tous les territoires. En contact direct avec les producteurs agricoles, fournisseurs PME et restaurateurs indépendants, METRO France a une place centrale dans la filière alimentaire. METRO France c'est :

400 000

restaurateurs
et commerçants indépendants

10000

produits du terroir

100%

de steaks hachés,
de lapin, de lait UHT,
d'œufs liquide
et coquille
origine France

28

poulets Label
Rouge
dont 17 IGP
et 1 AOP

60%

de produits frais

63%

de viande française

FOURNISSEURS PME



La filière agroalimentaire regroupe les entreprises de transformation des produits agricoles et alimentaires travaillant en restauration indépendante.

Composée à **98% de PME**, les industries de la viande et du lait emploient 40% des effectifs du secteur et les coopératives agroalimentaires produisent 40% du chiffre d'affaires du secteur.

En 2017 on compte :

5941

TPE françaises

1073

PME françaises

RESTAURATION INDÉPENDANTE



La restauration en France c'est :

100 000

établissements
de restauration traditionnelle

63 000

établissements
de type rapide

47

milliards d'euros
de chiffre d'affaires

Les Français plébiscitent largement les restaurateurs. Pour eux, ils dynamisent et animent les territoires et sont créateurs de lien social. 2/3 d'entre eux considèrent même que les restaurateurs sont indispensables dans leur vie de tous les jours. Ils sont considérés, à raison, comme des commerces dépositaires d'un véritable savoir-faire et offrant des produits et services de qualité.

SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
SENSIBILISER RÉPARTITION DE VALEUR
RENCONTRES BIEN-ÊTRE ANIMAL
CONSOMMATION RESPONSABLE PRODUCTION
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ORIGINE FRANCE
ÉVÉNEMENTS ENGAGEMENT
ACTIONS
SAISONNALITÉ
CONSOMMATEUR FINAL
CHARTRE
TPE
PME
LOCAL
ÉLEVAGE
PLAT DU JOUR
PRODUITS BRUTS
VALORISATION
BÂTIR
TRAÇABILITÉ
FOURNISSEURS
MENU
RESTAURATION INDÉPENDANTE
RÉFLEXION
FILIÈRE
PÉDAGOGIE GOUVERNANCE
SOUTENIR COORDINATION
CIRCUIT-COURTS AGRICULTURE
ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

POURQUOI UNE CHARTE D'ENGAGEMENTS ?



Les États Généraux de l'Alimentation en 2017 ont mis en lumière la nécessité de mieux valoriser les filières de productions françaises, de construire des actions communes entre les acteurs de l'alimentation et de répondre aux attentes sociétales fortes des consommateurs.

Il est donc apparu nécessaire aux signataires de la Charte de renforcer les liens et de créer de nouvelles dynamiques entre le secteur de la production agricole française, les PME Fournisseurs, METRO France et le secteur de la restauration indépendante.

Avec cette Charte, METRO France se place en trait d'union entre les signataires de la Charte et aide à créer des synergies actives afin de redonner une place de choix aux produits agricoles français sur les cartes des restaurants et de sensibiliser le consommateur final sur l'origine du produit qu'il déguste dans son assiette.

**ACTEURS DE LA PRODUCTION, DES FOURNISSEURS PME, DE
METRO FRANCE ET DE LA RESTAURATION INDÉPENDANTE,
NOUS NOUS ENGAGEONS PAR CETTE CHARTE :**

BÂTIR



À bâtir ensemble des relations de confiance dans le cadre d'une gouvernance permettant la valorisation de la production française dans le secteur de la restauration indépendante.

1

2

Construire des relations durables entre les fédérations d'agriculteurs, les fédérations des fournisseurs PME, METRO France et les fédérations des restaurateurs indépendants au plan national et local via le *Comité National* qui se réunit une fois par semestre et les *Cercles Locaux de Réflexion* qui se réunissent deux fois par an. Objectifs de cette gouvernance :

- Établir une gouvernance,
- Maintenir des rencontres régulières au national et local,
- Comprendre le travail et les actions de chacun,
- Mettre en place des actions communes et en assurer le suivi.

Organiser tous les ans une rencontre des signataires de la Charte via le *Comités des Présidents*. L'objectif de ce *Comité des Présidents* est d'évaluer la bonne mise en œuvre des engagements des signataires et d'annoncer les axes de développement de la charte pour l'année suivante.

RÉFLÉCHIR



À participer ensemble à des réflexions filières sur le sujet de la valorisation de la production française dans la restauration indépendante.

1

2

Les États Généraux de l'Alimentation ont montré l'importance du lien entre les acteurs de la filière alimentaire.

L'objectif de cet engagement est d'accompagner ensemble le changement et l'émergence d'un nouveau modèle basé sur le collectif et la coopération, dans le cadre du Comité National et des Cercles Locaux de Réflexion.

Dans le cadre des Cercles Locaux de Réflexion, il s'agit de créer des échanges sur les sujets qui intéressent la filière :

- La coordination des besoins de la production agricole et de la restauration indépendante,
- La traçabilité au sein de la filière, le bien-être animal et les conditions d'élevage,
- Les tendances de consommation responsable dans le secteur de la restauration indépendante,
- La prise en compte de la saisonnalité sur les cartes et menus, les bonnes pratiques sur le gaspillage alimentaire et la pédagogie auprès du consommateur final.

Les conclusions de ces échanges seront transmises au Comité National.

AGIR



À animer des actions conjointes ou des opérations de mise en valeur de la production française afin d'encourager un dialogue dynamique.

1

2

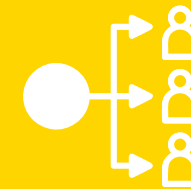
Créer des journées événements dans les halles METRO pour mettre en avant les agriculteurs et les fournisseurs PME auprès des restaurateurs indépendants.



Créer des journées événements dans des exploitations agricoles ouvertes aux restaurateurs indépendants avec le soutien de METRO France. En développant par la suite des journées ouvertes dans les exploitations avec le restaurateur et le consommateur final sur le modèle des « Fermes ouvertes » de la FNSEA.



RÉPARTIR



À améliorer la répartition de la valeur entre les acteurs de la filière.

1

2



Par la mise en avant de la Démarche Eleveur et Engagé sur le bœuf français chez METRO France et chez les Restaurateurs via les fédérations de la Restauration Indépendante.

Les États Généraux de l'Alimentation ont permis d'identifier des enjeux de répartition de valeur au sein de la filière alimentaire en vue de rémunérer de manière plus juste les acteurs de la production.

L'objectif de cet engagement est d'identifier d'autres démarches volontaires permettant une meilleure répartition de la valeur entre les acteurs de la filière.

SOUTENIR



À soutenir les filières locales et responsables,
les labels qualité français.

1

2

Mieux faire connaître les filières locales et responsables ainsi que les labels qualité : Œufs de France, Eleveur et Engagé, Label Rouge, Filière Régions METRO, Filière Locale METRO, labels d'entreprises engagées dans leur territoire : PME+ (Pour un Monde Plus Engagé), ...



Privilégier, chaque fois que possible, l'origine France chez METRO France.

Les fédérations de la production et des fournisseurs PME s'engagent à chaque fois que possible à mobiliser les filières locales françaises sur les enjeux et les besoins de la restauration indépendante.

Les fédérations de la restauration indépendante s'engagent à chaque fois que possible à promouvoir l'origine France auprès de leurs adhérents.

SENSIBILISER



À sensibiliser les restaurateurs indépendants
sur les enjeux du secteur de la production
française.

1

2

Par le biais des fédérations représentant le secteur de la restauration indépendante (communication nationale et locale via internet, magazines).

Par le biais des outils de communication METRO France vers sa clientèle restaurateur (magazines, site internet, entrepôts).

3



Créer une communauté de restaurateurs « J'aime Cuisiner Français » agissant comme autant d'ambassadeurs en faveur de la souveraineté alimentaire.

