



Enfin ! Alors que restaurants et cafés s'apprêtent à rouvrir leurs portes, *METRO France* se tient plus que jamais aux côtés des professionnels du secteur. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que rien ne nous fait plus plaisir que cette bonne nouvelle ! Pour nos 200 000 clients de la RHD évidemment, pour nos 4 000 fournisseurs avec lesquels nous travaillons au quotidien pour proposer une offre de produits de qualité ... et bien sûr pour l'ensemble des Français.

Cependant, l'heure n'est pas à l'insouciance. Le secteur de la restauration et de l'hôtellerie a été particulièrement touché par la crise sanitaire, accusant une perte d'environ 50% de son chiffre d'affaires<sup>1</sup> ...

Cette baisse d'activité n'a pas épargné *METRO France*, qui enregistre un recul de 20% sur l'année 2020 et de 30% sur les 4 premiers mois de l'année 2021. Malgré cela, grâce à l'engagement de nos 9 000 salariés, nous avons pu apporter un soutien sans faille à nos partenaires, fournisseurs et restaurateurs. En effet, même au plus fort de la crise, nos 98 entrepôts sont toujours restés ouverts, permettant aux professionnels ayant gardé une activité de vente à emporter ou de livraison de pouvoir bénéficier d'un large choix de produits de qualité.

En tant que premier fournisseur de la restauration indépendante, nous avons toujours eu à cœur d'accompagner les professionnels et les évolutions du secteur en cette période de crise, en adaptant notre offre. Ainsi, face à l'essor du *click & collect*, nous avons conçu et proposé des outils digitaux visant à développer la vente à emporter, doublé notre assortiment de contenants et baissé leurs prix de 20% pour les rendre accessibles aux restaurateurs en difficulté. De même, nous avons lancé une opération d'envergure nationale : *Place aux restos*. L'idée est simple : permettre aux restaurateurs de bénéficier d'une place sur les marchés pour développer la vente à emporter. Plus de 110 villes et 220 marchés ont joué le jeu pour plus de 28 000 repas servi : un vrai succès !

Aujourd'hui, alors qu'approche la réouverture, *METRO France* s'est fixé 4 objectifs prioritaires :

- Assurer la disponibilité de nos produits : nos équipes œuvrent depuis mi-avril à la remontée en puissance de l'approvisionnement, avec une attention particulière portée au bio et au local ;
- Garantir un service de livraison sans faille : nous avons investi dans la construction de nouvelles structures logistiques et dans le développement d'outils digitaux innovants (prise de commande, gestion des stocks, organisation des tournées de livraison...);
- Aider nos clients dans la gestion de leur trésorerie avec la carte *Metro Réflexe PLUS* qui permet un délai de paiement de 60 jours (vs 10 à 20 jours auparavant) ;
- Proposer aux professionnels de la restauration un ensemble de services digitaux pour interagir avec leurs clients : nous avons conçu à cet effet notre outil *DISH* facilitant notamment réservations et commandes en ligne.

Par la résilience et l'adaptabilité de notre modèle, nous avons tout mis en œuvre pour accompagner au mieux les restaurateurs durant cette période. Mais dès le 19 mai, c'est ensemble, et toujours dans le respect des règles sanitaires en vigueur, que nous ferons de la réouverture des restaurants un véritable succès !

**Pascal PELTIER**  
**Directeur Général de METRO France**

---

<sup>1</sup> Source : Food Service Vision