

Communiqué de presse
Château-Gontier, le 15 octobre 2026

PRO à PRO inaugure un nouvel entrepôt tri-température à Château-Gontier (53) : un investissement stratégique pour la RHF dans le Grand Ouest

PRO à PRO, acteur de référence de la distribution alimentaire pour la RHF, a inauguré ce jeudi 15 octobre 2026 son nouveau hub logistique régional tri-température à Château-Gontier en Mayenne. Cet entrepôt de pointe de 18 300 m², capable de gérer simultanément les produits d'épicerie, frais et surgelés, vient remplacer l'ancien entrepôt situé à environ 500 mètres. Véritable plateforme stratégique alliant performance opérationnelle tri-température, engagement environnemental et proximité territoriale, ce site permet à PRO à PRO de consolider son ancrage dans l'Ouest et de renforcer son maillage national (18 entrepôts et 22 plateformes).

« Ce nouvel outil logistique, qui est bien plus qu'un nouveau bâtiment, marque un tournant stratégique pour la région Ouest. Pensé pour gagner en performance, en fiabilité et en réactivité, il devient dès aujourd'hui le fer de lance de notre dispositif logistique régional » affirme Reynald Da Costa, Directeur Régional Ouest.

Un levier stratégique au service de la performance et du développement de la région Ouest

L'entrepôt nouvelle génération de Château-Gontier constitue **un investissement stratégique majeur de 26 millions d'euros, destiné à accompagner le développement de l'activité RHF de PRO à PRO dans le Grand Ouest**. Il lui permet de poursuivre des ambitions fortes :

- Développer sa clientèle en restauration commerciale ;
- Accélérer son développement sur les gammes de produits frais et surgelés à destination de la restauration collective

Avec un assortiment ultra-complet regroupant **près de 2 300 références en épicerie, 1 440 références en frais et 1 300 références en surgelé***, et une capacité de préparation atteignant 11 000 à 12 000 lignes par jour sur les trois températures, la plateforme est dimensionnée pour répondre à l'ensemble des exigences du marché. Elle couvre aujourd'hui **16 départements** et garantit une qualité de service optimale **aux plus de 5 500 (sur une même ligne) clients PRO à PRO de la région Ouest**.

Un projet qui pérennise l'emploi, renforce les équipes et améliore les conditions de travail

La configuration du nouveau site, implanté à environ 500 mètres de l'ancien entrepôt, permet de maintenir l'ensemble des 150 emplois actuels. Afin de pouvoir gérer simultanément les trois températures (sec, frais et surgelé), **PRO à PRO a par ailleurs recruté près de 40 personnes**. Ces embauches concernent des postes opérationnels indispensables à la fluidité du site tels que des préparateurs, caristes, réceptionnaires, gestionnaires de stock, inventoristes et chargeurs, mais également des fonctions d'encadrement et de pilotage et d'un gestionnaire des flux.

*références disponibles sur site, en complément des références catalogues (3 335 en frais, 1 500 en surgelé, et 2 620 en épicerie)

Une démarche environnementale et sécuritaire de haut niveau

À l'instar de l'entrepôt en devenir tri-température de Duppigheim inauguré en octobre 2025, **l'ensemble des nouveaux sites logistiques de PRO à PRO sont conçus selon les standards HQE les plus exigeants en matière de qualité, de sécurité, d'environnement et d'énergie.** Dans cette dynamique, le bâtiment de Château-Gontier est certifié par le label environnemental BREEAM avec le niveau "Very Good". Le site est par ailleurs équipé de séparateurs à hydrocarbures pour prévenir la pollution des sols. Sur le plan de la sécurité, un système de détection incendie de dernière génération permet de stocker l'intégralité des produits dans les meilleures conditions de prévention des risques, en parfaite conformité avec la réglementation ICPE.



“ Ce nouveau site de Château-Gontier illustre parfaitement la vision d'une logistique moderne et durable de PRO à PRO. En combinant les standards environnementaux avec des équipements de pointe pour la maîtrise des températures et la sécurité des collaborateurs nous prouvons qu'il est possible d'allier performance opérationnelle et réduction de l'empreinte écologique ”, explique Frantz Houtin, Directeur d'exploitation du site.

L'humain et l'innovation au cœur de l'expérience client

Plus qu'une simple plateforme de distribution, ce nouveau site a été pensé comme un **véritable lieu d'échanges et de culinarité.** Au cœur de ce dispositif, un conseiller culinaire dédiée à la région Ouest met son expertise au service des restaurateurs du territoire. Basé directement sur le site de Château-Gontier, il les accompagne au quotidien via des démonstrations culinaires, le développement de recettes valorisant l'offre PRO à PRO, et la création de contenus et d'outils destinés à inspirer les professionnels de la restauration.



Pour donner vie à cet accompagnement, le site intègre également un espace collaboratif articulé autour d'une cuisine professionnelle entièrement équipée. Ce lieu de rencontre privilégié permet non seulement d'accueillir les clients lors d'événements dédiés et de proposer des dégustations avec les fournisseurs partenaires, mais aussi d'organiser des sessions de formation immersives pour la force de vente.

Cap sur un déploiement national continu

Fort du succès de ce modèle, **PRO à PRO déploiera dans les prochaines années plusieurs nouveaux entrepôts tri-température nouvelle génération sur l'ensemble du territoire français.** Dans le cadre de cette dynamique d'expansion, un nouvel entrepôt tri-température d'envergure verra notamment le jour en janvier 2028 dans la région Paris Sud, renforçant encore la réactivité et la proximité du réseau national.

« La transformation de notre supply chain est au cœur de notre plan stratégique. Avec l'inauguration de Château-Gontier aujourd'hui, et nos futurs déploiements, nous bâtissons un maillage d'excellence capable de soutenir la croissance de nos clients et d'anticiper les grands défis de la RHF », conclut Antoine Fabry, Directeur Général.

*références disponibles sur site, en complément des références catalogues (3 335 en frais, 1 500 en surgelé, et 2 620 en épicerie)

Le site de Château-Gontier en quelques chiffres :

- Ouverture du site en **avril 2026**
- **18 300 m²**
- **190** collaborateurs
- **5 500** clients couverts dans **16** départements
- **11 à 12 000** lignes de préparation/jour sur les **3** températures
- **15** quais de chargement
- **22** camions
- **26** chauffeurs



Crédit photo [@Maël Gonnet](#). D'autres visuels HD sont disponibles sur demande.

A propos de PRO à PRO

Fondée en 2001 à Montauban (82), PRO à PRO est un acteur clé de la distribution alimentaire pour la restauration collective et commerciale. Son offre couvre les produits d'épicerie, le frais, le surgelé, les boissons ainsi que les produits d'hygiène et d'entretien. Avec plus de 14 300 références, dont une large sélection éligible à la loi EGAlim, PRO à PRO s'impose comme un partenaire incontournable pour les professionnels de la restauration hors domicile.

Le siège social est basé à Montauban. La société emploie près de 2 600 collaborateurs en France et dans les DROM, et dispose d'un vaste réseau d'entrepôts sur ces territoires pour garantir un service de proximité et de confiance.

PRO à PRO fait partie du Groupe METRO depuis 2017.

PRO à PRO met tous les jours son énergie commerçante au service d'une restauration de qualité, pour tous et responsable.

*références disponibles sur site, en complément des références catalogues (3 335 en frais, 1 500 en surgelé, et 2 620 en épicerie)