



LES HALLES METRO ET SOMAPRO CÉLÈBRENT 10 ANS D'ENGAGEMENT AUX CÔTÉS DES RESTOS DU CŒUR

Du 1er octobre au 25 novembre 2026, METRO France et SOMAPRO renouvellent leur opération solidaire « 1 boîte achetée = 1 repas offert » au profit des Restos du Cœur. Lancée en 2017, cette initiative fête cette année sa 10e édition et mobilisera une nouvelle fois clients, collaborateurs et partenaires des Halles METRO au profit de l'association. Un rendez-vous solidaire devenu incontournable.

1 BOÎTE ACHETÉE = 1 REPAS OFFERT

Depuis 2017, les Halles METRO, et leur partenaire historique, SOMAPRO, unissent leurs forces au profit des Restos du Cœur, autour d'une opération simple, concrète et fédératrice : transformer les achats des professionnels de la restauration en repas pour les personnes en situation de précarité. Cette année marque une étape symbolique avec la 10e édition de cette mobilisation nationale, organisée du 1er octobre au 25 novembre 2026.

Pendant près de deux mois, pour chaque produit METRO Chef de la gamme SOMAPRO acheté pendant la période de l'opération, l'équivalent d'un repas sera reversé à l'association.

En 2025, cette mobilisation a permis de financer 122 962 repas, contre 114 914 en 2024. Pour cette nouvelle édition, METRO et SOMAPRO entendent poursuivre cette dynamique en mobilisant les professionnels de la restauration à travers un dispositif déployé dans l'ensemble des Halles METRO.



10 ANS D'ENGAGEMENT AUX CÔTÉS DES RESTOS DU CŒUR

En dix éditions, cette initiative est devenue bien plus qu'une opération commerciale. Elle illustre la capacité des acteurs de la restauration à se mobiliser ensemble pour soutenir une cause d'intérêt général.

Initiée en 2017, cette opération a permis depuis son lancement de financer 688 826 repas, témoignant de l'engagement durable des partenaires et de la mobilisation continue des clients METRO.

Au fil des années, ce partenariat s'est imposé comme un rendez-vous solidaire incontournable, réunissant professionnels de la restauration, collaborateurs et fournisseurs autour d'un objectif commun : soutenir l'action des Restos du Cœur dans la lutte contre la précarité alimentaire.

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 carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr

À propos de SOMAPRO

Partenaire de la restauration depuis plus de 30 ans, Somapro est un fabricant français de préparations culinaires déshydratées. Ses produits sont majoritairement vendus sous marques de distributeurs. Il est d'ailleurs un fournisseur historique de METRO, en fabriquant aujourd'hui + de 50 références d'aides culinaires salées (fonds de sauce, jus, bouillons...) et préparations pour desserts commercialisés sous la marque METRO Chef dans 99 Halles. Depuis 1986, les produits de Somapro sont utilisés en restauration, en boulangerie, en industrie ou chez les particuliers et sont vendus dans des conditionnements variés chez des distributeurs RHF (Restauration Hors Foyer), GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), des distributeurs spécialisés ou encore des meuniers. Somapro donne, chaque jour à ses 45 collaborateurs une mission simple : mettre leur expérience et leurs compétences au service des clients. Très engagée en RSE, Somapro a été l'une des premières entreprises à être labellisée PME+ (Pour un Monde + Engagé), le label des entreprises indépendantes françaises à taille humaine, ayant des pratiques éthiques et responsables.