



LES HALLES METRO, EN PARTENARIAT AVEC SOMAPRO, RENOUVELLENT LEUR ENGAGEMENT POUR LES RESTOS DU CŒUR

Depuis 2017, les équipes des Halles METRO et de SOMAPRO unissent leurs forces au service de la solidarité avec une opération emblématique en faveur des Restos du Cœur. L'objectif ? Fédérer autour d'une cause commune en proposant une initiative innovante et engageante pour les clients et les collaborateurs de METRO. Pour cette nouvelle édition, l'opération se tiendra du 2 octobre au 29 novembre 2025 dans l'ensemble des 99 Halles METRO. Un partenariat solidaire, initié en 2017, qui mobilise chaque année clients et collaborateurs.

1 BOÎTE ACHETÉE = 1 REPAS OFFERT

Comme chaque année, pour chaque produit METRO Chef de la gamme SOMAPRO acheté, les Halles METRO et SOMAPRO s'engagent à reverser l'équivalent d'un repas aux Restos du Cœur. En 2024, cette mobilisation a permis de financer 114 914 repas, portant le total à 565 864 repas offerts depuis le lancement de l'opération en 2017.

Cette année, l'objectif est d'atteindre les 130 000 repas offerts. Un défi solidaire qui ne pourra être relevé qu'avec la mobilisation de tous.

Pour y parvenir, l'intégralité de la gamme METRO Chef SOMAPRO sera mise en avant — 26 références salées et 19 références sucrées — dans un dispositif 360°, à la fois in-store et digital, à destination des clients de METRO France, ainsi qu'une mise en avant sur le site et les réseaux sociaux de l'enseigne.

UNE OPERATION FEDERATRICE ET ENGAGEANTE

Portée par les équipes METRO et SOMAPRO, cette opération est l'occasion de valoriser la marque propre METRO Chef, tout en générant du trafic dans les halles et en fédérant collaborateurs, clients et fournisseurs autour d'un même élan solidaire. Les équipes terrain seront particulièrement mobilisées à travers des actions de théâtralisation en halles et des animations commerciales en deux temps forts :

- **Octobre** : théâtralisation dans les halles (boxes, PLV, kakemonos, stop-rayons...)
- **Novembre** : mobilisation accrue de la force de vente avec un challenge interne, des fiches argumentaires et un compteur des ventes

Afin de maximiser l'impact de l'opération, **les équipes seront mobilisées dès le mois d'octobre et tout au long des deux mois de campagne**, et non plus seulement en novembre.

À propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec ses deux dépôts dédiés livraison et ses 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. 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.