



METRO FRANCE DÉVOILE SON NOUVEAU LIVRE BLANC DÉDIÉ À LA FICHE TECHNIQUE EN RESTAURATION

Dans un contexte où le prix des matières premières évolue et où chaque coût compte, maîtriser précisément la rentabilité de ses plats est devenu essentiel pour les restaurateurs. Pour les accompagner, METRO France publie son nouveau livre blanc « La fiche technique : pilotez votre carte et vos marges ». Réalisé avec la participation du chef Wilfried Romain (LAVA) et Thierry Cajfinger (Med'eat), ce guide pratique donne aux professionnels les clés pour faire de la fiche technique un véritable outil de pilotage de leur établissement

DE LA FICHE RECETTE AU VÉRITABLE OUTIL DE GESTION

Ingrédients, quantités, coût matière, prix de vente, méthode de réalisation, dressage... La fiche technique rassemble sur un même document toutes les informations nécessaires à la réalisation et au suivi d'un plat. Côté cuisine, elle permet aux équipes de reproduire une recette avec la même précision. Côté gestion, elle donne au restaurateur une vision claire de son coût matière, de sa marge et de son prix de vente.

À travers une méthode concrète et progressive, le nouveau livre blanc de METRO explique comment construire une fiche technique de A à Z : lister tous les ingrédients, raisonner par portions et en poids brut, calculer le coût matière... Le guide rappelle notamment l'importance de prendre en compte les petits écarts de quantité qui, répétés au fil des services, peuvent finir par peser sur les marges.

Au-delà de la maîtrise des coûts, la fiche technique contribue aussi à garantir la régularité des assiettes, mieux anticiper les achats et les stocks, limiter le gaspillage et faciliter l'autonomie des équipes.

Le petit plus ? METRO France met à disposition un template de fiche vierge que les restaurateurs peuvent télécharger et utiliser au quotidien.



DE LA MIEUX PILOTER SA CARTE ET SES MARGES

Une fois créée et régulièrement mise à jour, la fiche technique devient un véritable tableau de bord. En croisant rentabilité et volume de ventes, le restaurateur peut identifier ses plats les plus performants, mais aussi ceux qui nécessitent d'être retravaillés : ajustement du grammage, du sourcing ou du prix, meilleure mise en avant sur la carte, voire suppression d'une recette peu vendue et peu rentable.

Le livre blanc aborde également l'intérêt d'une carte plus resserrée, qui permet de réduire le nombre de références à acheter, de limiter les pertes et de gagner en régularité, tout en conservant une place essentielle à la créativité du chef.

Enfin, METRO invite les restaurateurs à aller plus loin en intégrant l'empreinte carbone de leurs plats à leurs fiches techniques. Le guide présente des solutions permettant d'évaluer l'impact d'une recette par portion et montre comment cet indicateur peut compléter les critères économiques pour éclairer les choix sur la carte.

Plus qu'une simple fiche recette, la fiche technique devient ainsi un outil au service de tout l'établissement : pour préserver ses marges, assurer la régularité des plats, accompagner les équipes et prendre de meilleures décisions sur sa carte.

Le livre blanc « La fiche technique : pilotez votre carte et vos marges » est disponible dès maintenant [Découvrir le livre blanc sur metro.fr](https://www.metro.fr)

A PROPOS DE METRO FRANCE

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire et la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose aux restaurateurs et commerçants une offre globale, alliant des produits alimentaires - de l'ultra-frais au sec - aux équipements et services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 40 000 références disponibles en Halles, dont 10 000 produits locaux et régionaux, et plus de 300 000 références sur metro.fr, l'enseigne accompagne au quotidien les acteurs de la restauration et des métiers de bouche, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans. À travers sa Charte Origine France, METRO contribue par ailleurs à la valorisation des filières agricoles, des producteurs et des savoir-faire français auprès des professionnels de la restauration. Partenaire des grands rendez-vous de la profession, l'enseigne soutient notamment le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel et le lancement du Guide Michelin. Elle organise par ailleurs le concours de la Meilleure Brigade de France, en partenariat avec le chef Gilles Goujon. Certifiée ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France place la Responsabilité Sociétale et Environnementale au cœur de sa stratégie. L'entreprise est par ailleurs certifiée Top Employer France depuis 2014, une reconnaissance de la qualité de ses pratiques en matière de ressources humaines, de développement des compétences et d'expérience collaborateur. Plus d'informations sur : www.metro.fr