



METRO FRANCE LAUREAT DE DEUX NOUVEAUX PRIX POUR SES DISPOSITIFS RH

Depuis de nombreuses années, METRO France tient des engagements forts à l'égard de ses 9 000 collaborateurs.trices. Les 27 et 28 juin 2023, l'entreprise a remporté deux prix pour deux nouveaux dispositifs mis en place pour accompagner les salariés dans leur parcours professionnel, mais aussi pour la santé au travail : le Trophée innovation RH 2023 remis par le Groupe RH&M et le Prix de l'innovation RH 2023 remis par différents organismes (Cadremploi, Morgan Philips & Fyte, Le Figaro Emploi et SciencesPo Executive Education).

LAUREAT DU TROPHEE INNOVATION RH 2023

METRO France remporte ce trophée pour son dispositif « bien être et santé des femmes au travail » à travers un congé exceptionnel proposé à toutes les collaboratrices METRO. Une initiative RH pensée pour répondre à un enjeu sociétal majeur : la santé des femmes au travail.

En place depuis février 2023, ce congé exceptionnel de 2 jours par mois est ouvert à toutes les collaboratrices (CDI ou CDD) sans aucun délai de prévenance. Elles peuvent se sentir libre



d'en bénéficier lorsqu'elles en ressentent le besoin. METRO France leur garantit la confidentialité et le maintient à 100% de leur salaire. La prise en charge de l'endométriose et des pathologies menstruelles incapacitantes au travail est un enjeu d'égalité professionnelle chez METRO France

Ce projet a été mûri depuis plusieurs années au sein de METRO France et a été pensé avec plusieurs parties prenantes : corps médical, associations féministes, partenaires sociaux, direction care... Une fierté pour l'entreprise, dont le COMEX est composé à 40% de femmes !

LAUREAT PRIX DE L'INNOVATION RH 2023

METRO France est lauréat de ce prix pour l'accord GEPPMM (Gestion des Emplois et des Parcours Professionnels et la Mixité des Métiers). Signé par 3 organisations syndicales sur 5, cet accord permet de proposer plusieurs dispositifs afin d'accompagner les collaborateurs METRO France dans la mise en œuvre de la transformation de la Direction des Opérations à travers :

 La gestion des parcours professionnels (GEPP) : développer les compétences et l'employabilité des



collaborateurs (trajectoires professionnelles, autoévaluations, commissions, entretiens, plans de développement individuel, plans d'accompagnement, formations).

- La rupture conventionnelle collective (RCC): mobilité volontaire externe accompagnement des souhaits de départ des collaborateurs et dans l'élaboration d'un nouveau projet professionnel externe.
- La transition collective (TransCo): mobilité volontaire externe sécurisée couvrir des besoins en recrutement, développer les compétences (parcours de formation) et l'employabilité des collaborateurs via la création de passerelles avec des entreprises proches des valeurs de METRO France
- L'accord de performance collective (APC) : polycompétence et modulation du temps de travail afin de développer les compétences et l'employabilité des collaborateurs concernés.
- L'observatoire des Emplois et des Compétences composé des Délégués Syndicaux Centraux signataires de cet accord afin de suivre la mise en œuvre de cet accord.

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. Les Halles METRO soutiennent 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