

Nouvel entrepôt, nouvelles ambitions :

Pro à Pro renforce sa présence dans le Grand Est avec un entrepôt tri-température alliant performance logistique et engagement durable !



Pro à Pro, acteur de référence de la distribution alimentaire pour la restauration hors domicile (RHD), renforce son ancrage dans le Grand Est avec l'ouverture d'un nouvel entrepôt tri-température à Duppigheim (67) couvrant 13 départements*. Ce site de 17 000 m² vient remplacer l'ancien entrepôt d'Illkirch, en tant que plateforme logistique stratégique alliant performance opérationnelle, engagement environnemental et proximité territoriale. Sa surface atteindra 21 000 m² à l'horizon 2027, avec la construction d'une zone dédiée aux produits surgelés. L'enseigne construit également son offre en collaboration avec un réseau de 360 fournisseurs nationaux, dont 74 implantés dans la région, ainsi que 33 fournisseurs régionaux, renforçant ainsi son ancrage local et son partenariat avec les acteurs du territoire.

UNE OFFRE PRODUITS ÉLARGIE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA RHD

Des solutions pensées pour la restauration collective et commerciale

Ouvert depuis le début de l'année 2025, le nouveau site logistique de Pro à Pro à Duppigheim propose une offre étendue de près de 8 100 références couvrant l'épicerie, les produits frais, le surgelé, les boissons, les produits d'hygiène et d'entretien. Une offre qui allie marques nationales, marques régionales et Marques Propres, pour répondre aux besoins variés des professionnels de la restauration hors domicile.

L'approvisionnement repose sur un vaste réseau de fournisseurs nationaux, y compris de plusieurs acteurs implantés dans la région, renforcé par des partenariats avec des producteurs régionaux. Une approche qui permet de valoriser les filières locales tout en garantissant fiabilité, qualité et diversité.

Enfin, Pro à Pro répond aux attentes spécifiques de la restauration collective – qui représente aujourd'hui 70 % de sa clientèle – en assurant notamment la disponibilité de produits conformes à la loi EGalim.

Un site stratégique pour couvrir tout le Grand Est

Grâce à la profondeur de son catalogue, le site de Duppigheim approvisionne déjà près de 5 500 professionnels de la restauration commerciale et collective sur les territoires d'Alsace, Lorraine, Champagne, Franche-Comté et Bourgogne.

Cette implantation stratégique assure la continuité de service pour les clients historiquement rattachés au site d'Illkirch, tout en renforçant la proximité et la réactivité auprès des professionnels de la restauration dans l'ensemble du Grand Est.

Un accompagnement culinaire dédié au service de la RHD

Une conseillère culinaire dédiée à la région Grand Est met son expertise au service des restaurateurs de la région. Elle intervient à plusieurs niveaux pour les accompagner au quotidien, notamment à travers l'animation de l'espace de démonstration culinaire du site de Duppigheim, le développement de recettes valorisant l'offre produits, et la contribution aux supports de communication de Pro à Pro.

Les Marques Propres : qualité, exigence et accessibilité

Développées selon les standards rigoureux du groupe METRO, elles offrent une alternative qualitative et économique aux grandes marques nationales. Elles couvrent l'ensemble des besoins en produits d'épicerie, frais et surgelé, chaque référence étant sélectionnée sur la base d'un cahier des charges exigeant intégrant des critères de qualité, de traçabilité et de durabilité.

Seuls les produits d'épicerie et le frais sont pour le moment stockés sur place : une extension prévue en 2027 accueillera le surgelé.

* L'Aube (10), la Côte d'Or (21), le Doubs (25), le Jura (39), la Haute-Marne (52), la Meurthe-et-Moselle (54), la Meuse (55), la Moselle (57), le Bas-Rhin (67), le Haut-Rhin (68), la Saône-et-Loire (71), l'Yonne (89), le Territoire de Belfort (90)

ALLIER PERFORMANCE ET RESPONSABILITÉ : UN SITE TOURNÉ VERS L'AVENIR

L'entrepôt de Duppigheim illustre la politique RSE active de Pro à Pro, avec des équipements et des actions pensés pour réduire durablement son impact sur l'environnement :

- **Des certifications environnementales :**

- **BREEAM®** Excellent (Building Research Establishment Environmental Assessment Method) - qui évalue la performance environnementale des bâtiments,

- **HOE®** (Excellent),

- **BIODIVERSITY®** (Performant)

- **BBCA** (Bâtiment Bas Carbone)

- **Un système de gestion technique du bâtiment** (GTB) pour le suivi énergétique.

- **Des panneaux photovoltaïques** assurant une autoconsommation à 100 %.

- **Un éclairage LED** avec détecteurs de présence.

- **Des bornes de recharge électrique** pour la future flotte verte.

- **Un partenariat local avec la société AREFIM**, foncière créatrice de campus d'activités engagés.

UNE NOUVELLE IMPULSION POUR LE DÉVELOPPEMENT DU GROUPE

Pour mieux accompagner les professionnels de la restauration hors domicile, Pro à Pro renforce son maillage logistique national, composé de **19 entrepôts et 22 plateformes logistiques**. Ce développement s'inscrit dans une dynamique de modernisation responsable, portée par une **démarche RSE ambitieuse** alliant performance environnementale, innovation et sobriété énergétique. Ce projet s'inscrit également dans une volonté profonde d'offrir à l'ensemble des collaborateurs, un environnement de travail modernisé, adapté aux enjeux de demain, créant aussi de nouvelles perspectives professionnelles au niveau local.

UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL AMÉLIORÉ

Pour garantir au mieux le bien-être de ses collaborateurs, Pro à Pro a déployé plusieurs mesures **d'amélioration de la qualité de vie au travail** comme :

- Une démarche de prévention des Troubles Musculosquelettiques (TMS), actuellement en cours de déploiement.
- La pondération de la prime mensuelle pour les collaborateurs seniors ou en situation de handicap.



INVESTIR LOCALEMENT, RECRUTER DURABLEMENT

Tous les collaborateurs de l'ancien site d'Illkirch ont rejoint le nouveau site de Duppigheim, confirmant la volonté de Pro à Pro de **maintenir l'emploi local**. Le site compte près de 200 salariés et une dizaine de postes reste à pourvoir.

Des actions sont menées **avec France Travail et la Mission Locale pour l'Emploi** pour favoriser l'intégration professionnelle sur le territoire.

« Ce nouveau site est une véritable opportunité pour améliorer le confort de travail, renforcer notre qualité de service auprès des clients et optimiser nos coûts logistiques. »

Benoît Lemerre - Directeur Supply Chain

LE SITE Pro à Pro DE DUPPIGHEIM EN QUELQUES CHIFFRES CLÉS

- **En 2025** : 17 000 m² dédiés aux produits d'épicerie, frais, boissons, produits d'hygiène et d'entretien.
- **En 2027** : Extension à 21 000 m² avec le surgelé.
- **Nombre de salariés actuels sur le site** : 200
- **Nombre de postes à pourvoir** : une dizaine
- **Objectif de chiffre d'affaires annuel** : 140 M€
- **Nombre de lignes de préparation de commandes** : 15 000
- **Nombre de références en épicerie commandables** : 4 200
- **Nombre de références en frais commandables** : 2 200
- **Nombre de références en surgelé commandables** : 1 700

www.proapro.fr



À propos de **PRO à PRO**

Fondé 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 15 200 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.

Le siège social de la société est basé à Montauban. La société emploie près de 2 800 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.

*Départements et Régions d'Outre-Mer

