



## DEPUIS 2017, LES HALLES METRO, EN PARTENARIAT AVEC SOMAPRO, S'ENGAGENT POUR LES RESTOS DU CŒUR

Pascal Peltier, Directeur Général et Cynthia Mérope, Directrice offre et marketing de METRO France, ainsi que Antoine Vairalles dirigeant, Virgile Le Stum, Directeur commercial et Aurore Schmitt, Directrice marketing de SOMAPRO ont remis ce jour un chèque de 109 015 € aux Restos du Cœur, représentés par Jean-Yves Troy, Délégué Général, Véronique Linares, Responsable du Pôle Développement de la Collecte de Fonds et Christian Despierre, Responsable bénévole du Service Partenariats/Mécénat, au siège des Restos du Cœur (Paris). Une grande partie de ce don est rendu possible grâce à une opération commune initiée par SOMAPRO et soutenu par METRO France, qui s'est tenue du 02 octobre au 29 novembre 2023 dans toutes les halles METRO de l'hexagone.

Depuis 2017, METRO France, en partenariat avec SOMAPRO et la marque propre METRO chef, déploie chaque année, dans l'ensemble de ses 99 halles, une opération dont une partie des bénéficiaires est destinée à soutenir les Restos du Cœur. L'objectif ? Se mobiliser pour une cause commune en développant une opération innovante et engageante pour les collaborateurs de METRO.

### UNE OPERATION 360° AVEC DES RELAIS INSTORE ET DIGITAL

Du 02 octobre au 29 novembre 2023, pour tout achat d'un produit METRO chef de la gamme de sauce et dessert déshydraté dans l'une des 99 halles METRO, 1€ était reversé aux Resto du Cœur. Une opération soutenue par une « journée commando » avec la présence des équipes terrain, renforcée par celles de SOMAPRO dans les halles METRO France afin de faire rayonner l'opération. Un dispositif 360° relayé également en digital auprès de la base clients de METRO France, ainsi que sur le site et les réseaux sociaux de l'enseigne.



*« Cette opération est une grande fierté pour les équipes METRO France qui se mobilisent fortement chaque année aux côtés des équipes de SOMAPRO, avec un engagement et une énergie collective remarquables. Une opération solidaire qui illustre pleinement les valeurs et la volonté de METRO France d'allier partage et solidarité », Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France*

*« Fournisseur de METRO depuis plus de 25 ans, nous savions que nous partageons les mêmes valeurs. En proposant cette opération à leurs équipes en avril 2017 sur leur marque propre METRO Chef, nous n'avions pas de doute sur le fait qu'ils allaient nous suivre. Nous sommes fiers, en revanche, que cette opération se soit inscrite dans la durée en impliquant chaque année de plus en plus de monde à tous niveaux. Nous vivons ensemble une belle histoire de solidarité qui n'est pas près de s'arrêter », Aurore SCHMITT, Directrice marketing SOMAPRO.*

### À 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 100 000 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, le concours de la Meilleure Brigade de France 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](http://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.