



METRO FRANCE CHOISIT D'ARRÊTER LA COMMERCIALISATION DU BAR SAUVAGE DE JANVIER A MARS, PREUVE DE SON ENGAGEMENT POUR PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ

METRO France, premier fournisseur alimentaire des restaurateurs et commerçants indépendants, poursuit son engagement pour une activité plus respectueuse de l'environnement et multiplie les initiatives pour se tourner vers une consommation plus durable. Depuis 2 ans déjà, l'enseigne ne commercialise plus de bar sauvage pêché au chalut pélagique de janvier à mars, période de reproduction de l'espèce. Durant ces 3 mois, METRO France arrête complètement l'achat de bar sauvage pêchés par filets, chaluts ou bolinche, pour ne reprendre cette activité qu'au mois d'avril, de manière progressive et sur les zones qui ne sont plus en reproduction.

Cette décision est motivée par le fait que la pêche de bar pélagique réalisée pendant les périodes de reproduction, durant lesquelles les poissons se rassemblent par bancs, de janvier à juin, mettent en danger la capacité de renouvellement de l'espèce.

En parallèle, et conformément à l'objectif de METRO France d'accompagner les restaurateurs vers une activité responsable, le groupe s'engage à proposer une offre alternative de poissons de saison.

METRO renouvèle ainsi son engagement au cœur du programme Pêche Responsable, et ajoute cette mesure aux engagements d'ores et déjà mis en place, afin de préserver les ressources marines.

Les engagement Pêche Responsable de METRO France

- 80% de l'assortiment sera issu de pêche responsable d'ici 2025
- 100% du cabillaud hors Français certifié durable (MSC, IRF) représentant 90% du volume vendu
- Offre de produits sélectionnés Mr.Goodfish chaque nouvelle saison
- Suppression de l'achat des espèces de grand fond et espèces en danger
- Tous les rayons marée sont certifiés MSC/ASC



A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 points de vente répartis sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants 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, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère 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

Contact presse METRO France

Isabelle Baahmed isabelle.baahmed@metro.fr - 06 83 24 94 73

Contacts presse - Agence Oconnection - metro@oconnection.fr

Anne-Marie Boyault - 06.89.28.42.29 - Lucile Leclercq - 06.24.30.56.55 - Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03