Communiqué de presse, mars 2025

« MON RESTAURANT PASSE AU DURABLE » ET FIG

UN PARTENARIAT POUR UN OUTIL GRATUIT ALLIANT ECOLOGIE ET ECONOMIE

METRO France renforce son engagement pour une restauration durable en enrichissant son site « Mon restaurant passe au durable », le premier dédié à cet enjeu en France. Avec FiG (Food Index for Good), il propose désormais un outil gratuit d'estimation de l'empreinte carbone. Cette initiative aide les restaurateurs à mieux comprendre et réduire leur impact environnemental. Grâce à ses solutions concrètes, le site devient une référence pour une restauration plus responsable.

Expérimenté et affiné depuis deux ans par FiG en collaboration avec METRO, cet outil a été testé auprès de divers établissements (cantines, restaurants traditionnels et gastronomiques) pour identifier les actions les plus efficaces. Il permet aux restaurateurs d'estimer leur empreinte carbone et d'accéder à un plan d'actions personnalisé.

L'outil analyse en détail la consommation énergétique, la gestion des déchets et les approvisionnements de chaque établissement, avec des ratios pour comparer sa performance à celle de structures similaires.
Dès aujourd'hui, les professionnels de la restauration peuvent l'utiliser gratuitement en ligne via « Mon restaurant passe au durable ». Développé en 2023 avec le soutien de l'ADEME, ce calculateur innovant aide à mieux comprendre son impact environnemental et à réaliser des économies grâce à des pratiques plus responsables.

Cette nouvelle solution a permis à des établissements d'avoir des résultats très concrets sans investissement nécessaire :

- Une réduction de l'empreinte carbone allant jusqu'à 40 %
- Des économies significatives allant jusqu'à -15 % sur les factures énergétiques et -20 % sur certains achats

Avec cette initiative, METRO France réaffirme son engagement en faveur d'une restauration durable et accompagne concrètement les professionnels du secteur vers une activité plus durable et plus rentable.

"*En enrichissant en permanence le site 'Mon restaurant passe au durable' avec de nouvelles solutions, nous facilitons l'accès à des outils concrets pour aider les restaurateurs à passer à l'action et à s'engager dans une démarche plus durable. Notre ambition est d'accompagner toujours plus d'établissements dans cette transition essentielle.*" indique Marie Garnier, Directrice Qualité et RSE de METRO France.

"Nous sommes convaincus que ce nouvel outil sera un véritable atout pour les restaurateurs soucieux de réduire leur empreinte carbone tout en renforçant leur rentabilité", note Elise Baron, fondatrice de FiG.

Parole de chefs

“ *L’accompagnement proposé par FIG et METRO m’a permis de cibler des actions concrètes et impactantes pour réduire mon impact tout en optimisant mes marges opérationnelles. La démarche est très intéressante !* ” souligne Juliette Defournier - Lemarre, gérante du restaurant KIOUT à Bordeaux.

“*En quelques minutes, cet outil m’a donné une idée des économies possibles pour mon restaurant*”, souligne Emilie Beaufour, dirigeante du restaurant le Cent-33 à Bordeaux.

Cliquez ici pour tester l’outil

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. METRO soutient 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 carbones et tendre vers plus de durable. www.metro.fr

À propos de FIG

FIG est une entreprise de l’économie sociale et solidaire (ESS), basée à Bordeaux. Sa mission est de décarboner la restauration en développant des méthodes innovantes et accessibles pour mesurer et réduire l’empreinte carbone des établissements. FIG propose des solutions permettant d’allier approche environnementale et bénéfices économiques pour les restaurateurs. FIG est une filiale du groupe FairMoove/Betterfly Tourism qui contribue à la transformation responsable des acteurs du tourisme.

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 / Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03 / Victoire Chatel – 06.45.65.81.00