



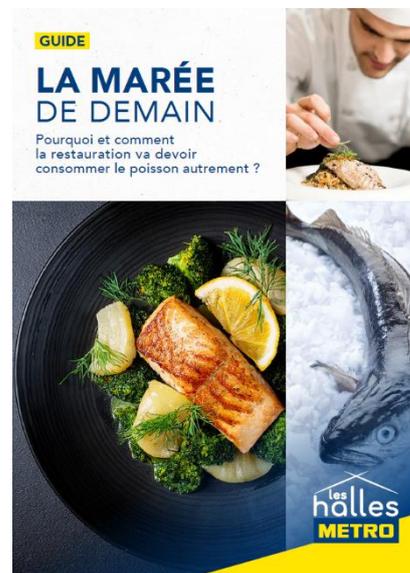
METRO FRANCE PRÉSENTE SON NOUVEAU GUIDE DIGITAL « LA MARÉE DE DEMAIN – CONSOMMER LE POISSON AUTREMENT »

Le poisson reste un produit phare en restauration, apprécié pour sa diversité, sa finesse et la richesse des préparations qu'il permet. Toutefois, les restaurateurs doivent aujourd'hui concilier durabilité, en tenant compte de la saisonnalité, de la traçabilité et des ressources disponibles, et rentabilité, face à la hausse des coûts et à la pression sur les marges. Pour les accompagner, METRO France publie un livre blanc essentiel : « La marée de demain – Pourquoi et comment la restauration va devoir consommer le poisson autrement ? ». Un guide complet sur l'avenir du poisson et des solutions pratiques, économiques et responsables pour optimiser son usage en cuisine.

UN GUIDE ESSENTIEL POUR UNE CONSOMMATION PLUS RESPONSABLE

Réalisé avec la contribution des ONG et associations ASC, MSC et Mr.Goodfish, ce livre blanc propose une approche concrète et pédagogique autour de six grands axes :

- **Comprendre l'origine du poisson** : zones de pêche, méthodes de production, aquaculture responsable...
- **Adopter une consommation raisonnée** : respect de la saisonnalité, diversification des espèces, recommandations de Mr.Goodfish...
- **Choisir le poisson en toute transparence** : traçabilité, certifications (MSC, ASC, Pêche Durable), blockchain...
- **Maîtriser la fraîcheur** : logistique, conservation, lutte contre les pertes et les risques sanitaires (Anisakis, histamine)...
- **Optimiser l'approvisionnement** : intégration de nouvelles solutions comme le poisson en barquette sous atmosphère protectrice...
- **Renforcer l'engagement écoresponsable** : valorisation des pratiques durables auprès des clients, contribution à la préservation des ressources marines.



UNE RÉPONSE CONCRÈTE AUX ENJEUX ACTUELS

Face aux défis écologiques, économiques et réglementaires, ce guide offre des solutions pratiques pour améliorer la gestion des produits de la mer en restauration, tout en préservant qualité, sécurité et rentabilité. Il encourage les professionnels à :

- Privilégier des espèces durables et locales,
- Optimiser leur logistique,
- Limiter les pertes en cuisine,
- Valoriser leurs engagements auprès des clients.

« Avec ce nouveau guide, nous souhaitons donner aux restaurateurs les clés pour concilier exigence gastronomique, performance économique et responsabilité environnementale », déclare Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France.

Disponible gratuitement en téléchargement, ce guide s'inscrit dans une démarche globale de METRO France pour soutenir la transition durable du secteur. Il complète un écosystème d'outils et de services incluant : sourcing responsable, accompagnement Mr.Goodfish, solutions logistiques optimisées, emballages écoresponsables et formations dédiées.

Téléchargez le guide gratuitement ici :

www.metro.fr/inspiration/ressources-publications

Ou scannez le QR code



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 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

Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03