



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2022

LE REPAS, UN TERRITOIRE DE SOLIDARITÉS !



PASCAL PELTIER
Président du Fonds
de dotation METRO



PARTAGEONS LE REPAS AVEC LES AUTRES



Dans notre époque incertaine, l'attention portée aux plus démunis est essentielle. Notre rôle en tant que fondation est de soutenir ceux qui font face à des difficultés comme ceux qui s'engagent pour les aider.

Dans cette dynamique, le Fonds METRO a renforcé et diversifié ses actions. Nous avons à nouveau privilégié le soutien à des projets impliquant des chefs solidaires offrant de leur temps et leur savoir-faire.

Comme vous le découvrirez dans ce rapport, de nombreuses initiatives œuvrent en faveur de l'éducation des jeunes au bien manger, et aussi à destination des personnes défavorisées pour leur donner accès à des repas de qualité.

Les projets en lien avec la restauration représentent par ailleurs une belle opportunité d'apprentissage et d'insertion.

Enfin c'est également l'engagement de nos collaborateurs, présents dans tous les territoires, que je salue.

En 2022, ils ont été encore plus nombreux à s'impliquer auprès d'associations dans la réalisation de projets solidaires. J'en suis fier pour notre entreprise.

Parce que le repas est un moment de plaisir, de lien social et d'avenir, partageons-le avec les autres !



LE REPAS & LE FONDS METRO

Vecteur de lien social et de transmission, moment de partage culturel et d'éducation au bien manger, levier d'employabilité et d'insertion... De nombreux enjeux gravitent autour du repas.

Le Fonds METRO « pour un monde bien dans son assiette » soutient les projets qui utilisent le repas pour rendre notre société plus inclusive, plus responsable et plus solidaire.

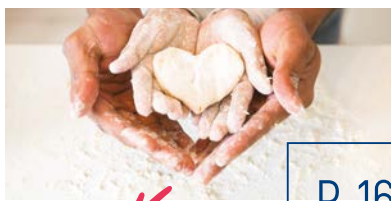
LES TEMPS FORTS QUI ONT RYTHMÉ NOTRE ANNÉE



P. 12

mai

Lancement de l'appel à projets « Cuisiniers au grand cœur »



mars

Lancement de l'appel à projets « Pour une cause qui me tient à cœur »

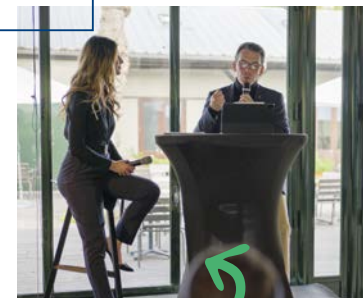
P. 8



juin

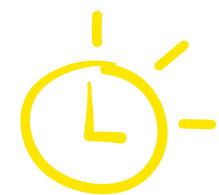
L'ultime défi des Brigades Culinaires par la Tablée des Chefs

P. 6



octobre

Cérémonie de remise des prix avec tous nos porteurs de projets



IL S'EN PASSE DES CHOSES AUTOUR DU REPAS !

Depuis le lancement
du Fonds en 2019

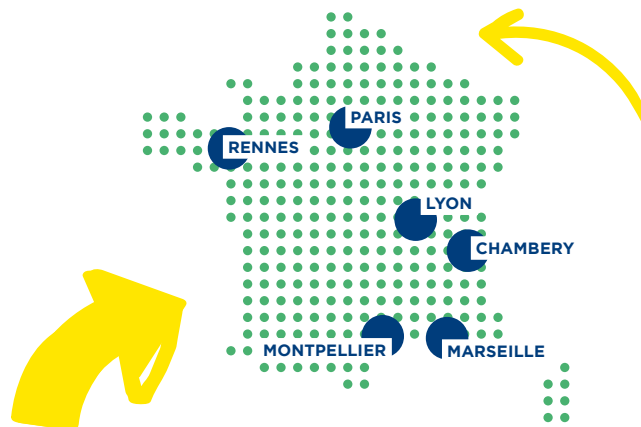


2 M€
de budget
alloué

5
partenariats
majeurs

45
projets
soutenus

5
appels à
projets



Des projets sur tout le territoire

À travers ses appels à projets et ses partenariats, le Fonds de dotation METRO soutient des associations dans toute la France. Professionnels de la restauration ou collaborateurs METRO, les porteurs de projet mettent en lumière et apportent leur aide à l'animation solidaire de leur ville ou de leur territoire. Convaincu que cette dynamique engagée se concrétise au plus près des personnes qui en ont besoin, le Fonds METRO s'attache à impliquer l'ensemble de son réseau pour un territoire « bien dans son assiette ».

3 PILIERS POUR UN MONDE BIEN DANS SON ASSIETTE

La mission du Fonds METRO s'est construite autour de 3 piliers, tous liés au repas. Les projets sélectionnés s'inscrivent dans un ou plusieurs de ces objectifs.

19

nouveaux
projets
soutenus
en 2022



CRÉER DU LIEN SOCIAL

L'objectif :

soutenir les initiatives des acteurs qui favorisent le lien social autour du repas.

Le cadre de sélection :

des projets qui, grâce au repas, recréent des liens, favorisent le partage et la transmission, apportent un soutien aux personnes qui en ont besoin et développent de nouvelles opportunités.

AGIR POUR LE PATRIMOINE

GASTRONOMIQUE FRANÇAIS

L'objectif :

promouvoir la créativité et le savoir-faire des acteurs de la gastronomie.

Le cadre de sélection :

des projets qui valorisent la qualité de nos savoir-faire pour mieux les préserver et les rendre accessibles au plus grand nombre.

PENSER LES ASSIETTES

DE DEMAIN

L'objectif :

encourager les porteurs de nouvelles pratiques durables et favorables aux assiettes de demain, ainsi que les initiatives respectueuses de l'environnement et de la santé.

Le cadre de sélection :

des projets qui promeuvent les idées, la recherche, les innovations et favorisent l'émergence de nouveaux modes de consommation.

LES PORTEURS

DE PROJET 2022 MIS À L'HONNEUR



Le 12 octobre 2022, les porteurs de projet, les partenaires nationaux et l'équipe du Fonds METRO se sont réunis lors d'une cérémonie de remise de dotations.

Au programme : la présentation des projets soutenus en 2022 par le Fonds METRO, la remise des dotations et un moment de convivialité partagé.

Cet événement a été l'occasion de valoriser l'engagement solidaire de chacun et de réunir tous ceux qui donnent de leur temps pour soutenir une cause qui leur tient à cœur !

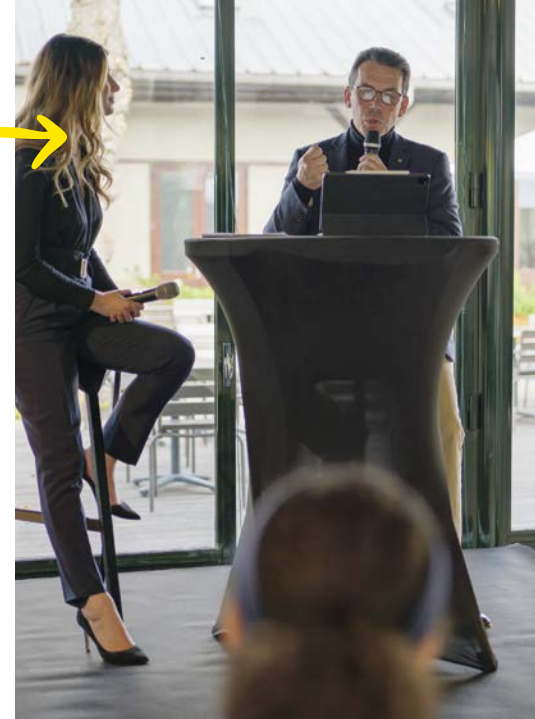




Les lauréats ont pu profiter de ce moment pour échanger expériences et bonnes pratiques. Ils ont aussi témoigné des actions menées et de l'impact social fort de leurs initiatives au sein de leur territoire.



Tous les porteurs de projets ont reçu un trophée en remerciement de leur engagement.



Au cours de son introduction, Pascal Peltier a rappelé l'ambition du Fonds et l'importance de la mobilisation des porteurs de projet.

Associations, collaborateurs METRO et partenaires nationaux ont présenté les projets soutenus.

LES PROJETS NATIONAUX, UN ENGAGEMENT SUR LA DURÉE



Le Fonds METRO soutient des projets d'envergure nationale qui s'inscrivent dans ses 3 piliers d'action.

Soutenus, pour certains depuis la création du Fonds, les bénéficiaires peuvent ainsi initier des actions récurrentes et sur le long terme. Recherche, ateliers, expériences culinaires, aide à l'employabilité... Ces partenariats sont déterminants pour faire bouger profondément les habitudes et le rapport au repas.



**POUR PENSER
L'ALIMENTATION
DE DEMAIN**

**FONDATION
RENNES 1**

Le partenariat initié en 2020 avec la chaire « Aliments et bien manger » vise à apporter un soutien aux chercheurs de la Fondation pour faire avancer les connaissances sur l'alimentation-santé.

Comment ?

En mettant la science et les controverses au cœur du débat.

En 2022

L'organisation de plusieurs ateliers de l'innovation animés par Pierre Weill, titulaire de la chaire : « Bien manger pour bien vieillir », « Déconsommation de la viande » ou encore « Le drive alimentaire », au cours desquels les chercheurs ont partagé leurs premiers travaux.

FONDATION
GoodPlanet

**POUR DÉVELOPPER
L'ALIMENTATION DURABLE**

Le Fonds METRO soutient l'école GoodPlanet qui accueille des ateliers et des événements autour de l'alimentation et de l'agriculture durables. Elle vise également à agir pour la protection de l'environnement.

Comment ?

En menant des actions pédagogiques et en interrogeant les visiteurs sur leurs habitudes alimentaires et la façon de les faire évoluer pour concevoir l'assiette de demain.

En 2022

Les actions de la Fondation GoodPlanet ont permis de sensibiliser plus de 12 000 personnes.



à Table !
CITOYENS !
association

POUR RÉINVENTER LE REPAS

Le projet Thermostat porté par l'association vise à apporter de nouveaux services aux acteurs du secteur, à soutenir l'innovation et le développement de la filière et à permettre à des écosystèmes territoriaux d'aller plus loin dans leurs projets.

Comment ?

En s'appuyant sur son expérience, « À Table Citoyens ! » cherche à essayer son modèle au sein d'autres territoires.

En 2022

Soutenu par le Fonds METRO, le projet Thermostat a permis la création d'outils de formation et d'accompagnement destinés aux artisans et entrepreneurs des métiers de bouche qui souhaitent se lancer dans l'action solidaire.



La Tablée des Chefs

POUR ÉDUCUER AU BIEN MANGER

Le Fonds METRO a apporté son soutien à deux événements majeurs en 2022 : la finale des Brigades Culinaires et Les Ateliers Culinaires.

Le 1^{er} juin 2022, s'est tenue la première édition de la **finale des Brigades Culinaires**. Cet événement a rassemblé toutes les équipes gagnantes de chaque collège participant au programme. Une finale au cours de laquelle un jury composé de chefs de renom, de personnalités et de partenaires, a récompensé les meilleures propositions culinaires !

L'objectif de **La Tablée des Chefs**, second projet soutenu, est d'inciter les jeunes de 8 à 18 ans à cultiver un nouveau rapport à l'alimentation et développer une certaine autonomie. Pour y répondre, l'association organise des ateliers « Cuisine ton avenir » dispensés par des chefs dans des Maisons d'enfants à caractère social. Préparation du repas du soir et transmission de la passion de la cuisine sont chaque année au rendez-vous !



Les ateliers permettent aux jeunes de différents établissements de se retrouver sur une activité conviviale. Nous faisons venir différents cadres éducatifs aux ateliers, ce qui leur permet de découvrir les jeunes sous un autre angle. Plusieurs chefs sont venus, l'un d'eux a échangé ses coordonnées avec un jeune pour discuter de son métier, cela crée des opportunités.

PORTEUR DE PROJET AU SEIN DE THÉLÉMYTHE
Saint-Mandé, juin 2022



13 collèges
ont participé à la
compétition nationale

362 jeunes
ont participé aux
Ateliers Culinaires



Grâce à l'atelier j'ai appris une nouvelle technique pour découper les oignons, et j'ai réussi à manger des poires alors que je n'aime pas du tout ça !

PARTICIPANT, 19 ANS
Foyer du vieux logis à Montgeron, janvier 2022



POUR ACCOMPAGNER LE RETOUR À L'EMPLOI

Le programme porté par **Des Étoiles et des Femmes** répond au fort taux de chômage des femmes dans les quartiers prioritaires, à leur sous-représentation dans la gastronomie et au besoin d'apporter de nouveaux talents dans la cuisine professionnelle.

Chaque année, il permet à des femmes éloignées de l'emploi d'accéder à une formation d'excellence.

Le soutien financier du Fonds METRO depuis 2021 participe à l'essaimage national du projet. Des directeurs de halles METRO sont également impliqués et participent notamment à la promotion de l'association et la recherche de stages au niveau local.



Notre stagiaire est très autonome, elle apprend très vite, est très agréable, donc en plus d'apporter son aide à la brigade, elle amène de la bonne humeur.

Faire partie de cette association ce n'est pas juste prendre une stagiaire, c'est faire partie d'un mouvement, participer aux événements éphémères sur des marchés par exemple, échanger, se battre pour une cause.

MATHEW HEGARTY
Chef à Arles



11

villes françaises

471 femmes
formées depuis 2015



Quand j'ai intégré Des Étoiles et des Femmes, mon entourage était fier que je me forme ; mon mari me disait « tu t'occupes de tes devoirs, moi je m'occupe du reste à la maison », mes fils me poussaient à ne pas lâcher malgré les difficultés, mes petites filles me demandaient mes notes...

SYLVIE LATORRE
Montpellier, CAP, année 2018

LES PROJETS PORTÉS

PAR DES CUISINIERS

AU GRAND CŒUR !



Après une 1^{ère} édition réussie, le Fonds METRO a de nouveau organisé son appel à projets externe destiné aux cuisiniers et cuisinières au grand cœur. Ces professionnels de la restauration candidaient au titre d'une association qu'ils accompagnent ou soutiennent.

Les projets répondaient à l'une des dimensions suivantes :

- OFFRIR DE BONS REPAS SOLIDAIRES
- DONNER SA CHANCE EN CUISINE
- APPRENDRE À MIEUX MANGER

10 projets

ont retenu l'attention du jury

100 000 €

de budget alloué

PROJET LAURÉAT

ASSOCIATION
CAFÉ SAWA



Le projet CAPI : Cuisine, Alimentation, Professionnalisation, Inclusion

CAPI est un projet aux multiples facettes ! Son parcours qualifiant de 5 ans autour des métiers de la cuisine comprend des activités en cuisine, des modules théoriques, du temps de partage. Les élèves endossent le rôle de chef(fe)s, élaborent leurs propres menus et seront amenés à gérer la production et la vente au sein d'un futur food truck.

Ce projet qui mêle apprentissage et responsabilisation est un levier d'insertion professionnelle mais aussi sociale pour ces personnes en situation délicate.

 **Le chef-parrain**
NOHAD HAMMOUD,
Restaurant L'un à l'autre



**FAVORISER L'INSERTION
PROFESSIONNELLE ET
SOCIALE**

PROJET LAURÉAT

ASSOCIATION
L'ÉCOLE DES CUISTOTS MIGRATEURS

Le projet L'École des cuistots migrants

Cette école dispense un modèle pédagogique innovant à travers une formation de cuisine accélérée, gratuite et certifiante à destination des personnes réfugiées.

Formation technique au métier de commis de cuisine et stage en restauration sont complétés par un accompagnement spécifique à ce public comprenant des cours de français intensifs, un suivi social, administratif et psychologique pour lever les freins à l'emploi. Soutenue par le Fonds METRO, l'École des cuistots migrants peut être fière de son taux d'insertion professionnelle : 85 % pour les trois premières éditions !

 **Le chef-parrain**
BASILE VAILLANT,
Restaurant partenaire
et employeur (LCM)



CRÉER DU LIEN AUTOUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

PROJET LAURÉAT

ASSOCIATION LES PETITES CANTINES



Le projet Les Petites Cantines Paris

L'association s'attache à lutter contre l'isolement et l'anonymat dans les villes, et à promouvoir l'alimentation durable. En accueillant les habitants d'un même quartier à cuisiner ensemble ou partager un repas dans un lieu ouvert, Les Petites Cantines favorisent la rencontre des générations, l'échange des cultures et le partage de repas sains et durables. Le soutien du Fonds METRO permet de financer une partie des frais de fonctionnement et d'approvisionnement en produits alimentaires durables et de pérenniser le projet.

 **Le chef-parrain**
DAMIEN DUSQUESNES,
Restaurant Chef Damien

PROJET LAURÉAT

ASSOCIATION LYON - LA DUCHÈRE



Le projet Pass'Sport Santé

Pass'Sport Santé est un programme éducatif disponible pour les licenciés du club, leur permettant d'accéder à un livret abordant les thématiques de l'alimentation, du sommeil et de l'hydratation.

Le Fonds METRO soutient l'association dans le développement d'un projet de formation pour éduquer le jeune public au « manger sain ». Composées d'un atelier sportif, d'une visite d'un lieu de production alimentaire et d'un atelier de cuisine dirigé par des chefs professionnels, ces formations répondent à deux enjeux : favoriser le bien manger et associer l'alimentation saine et l'hygiène de vie à la réussite sportive.

 **Le chef-parrain**
GRÉGORY CUILLERON,
Restaurant Les cinq mains



PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION DURABLE ET DE QUALITÉ

3MTDK

L'association Montpellier Méditerranée Métropole Taekwondo et son projet **Alimenta'Santé** pour l'organisation d'ateliers de cuisine visant à sensibiliser les participants au « manger sain » et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le chef-parrain
PASCAL SEGLAR,
 Restaurant La bonne adresse Traiteur



PAM73

L'association PAM73 et son projet **La popote des Pam'ettes** pour l'organisation de moments d'échange et de partage et l'apprentissage de recettes équilibrées pour toute la famille.

Le chef-parrain
PATRICK GIRARD,
 Ancien chef restaurateur



LES PETITES CANTINES

L'association **Les Petites Cantines Vieux Lyon** et son projet éponyme pour lutter contre l'isolement et promouvoir une alimentation durable.

Le chef-parrain
GRÉGORY CUILLERON,
 Restaurant Les cinq mains



CENTRE CULTUREL YANNICK NOAH

Le projet associatif **Les voyages culinaires** pour favoriser l'insertion d'un public féminin défavorisé et promouvoir une cuisine philanthropique et raisonnée.

Le chef-parrain
PATRICE GELBART,
 Youpi au Théâtre



L'ARCHE LA VALLÉE

L'association L'Arche La Vallée et son projet **Bien manger à L'Arche La Vallée** pour contribuer à l'inclusion des personnes en situation de handicap et promouvoir une alimentation saine.

Le chef-parrain
FRÉDÉRIC TECHER,
 Maison Gaïa



TERRE DE SIENNE

Le projet associatif **Atelier partage et différences** pour permettre à des adultes en situation de handicap mental de bénéficier d'un accompagnement en cuisine et de participer à des soirées « ateliers-repas ».

Le chef-parrain
BENOÎT BESANÇON,
 Restaurant L'Artist



POUR UNE CAUSE

QUI LEUR TIENT

À CŒUR !



Le Fonds METRO apporte son soutien aux projets portés par les collaborateurs et collaboratrices METRO, sur toute la France.

Cette nouvelle édition de l'appel à projets confirme une fois de plus l'attachement des équipes METRO à leur territoire et leur volonté de soutenir et d'encourager les initiatives solidaires.



7 associations
soutenues portées par
nos collaborateurs

50 000 €
de budget alloué



RETOUR D'EXPÉRIENCE D'UNE COLLABORATRICE METRO



C'est un rêve de jeunesse d'aider les personnes en difficultés. Malheureusement je n'avais pas les moyens et je ne savais pas comment faire. C'est une chance inouïe pour moi de pouvoir travailler chez METRO. Le fait que le Fonds METRO propose la dotation a été pour moi l'occasion de pouvoir donner de mon temps pour une belle cause.

Je suis impatiente et très heureuse de présenter des associations et de pouvoir les accompagner.

Je suis très fière de mettre en avant le Fonds METRO et de montrer que notre société est engagée ! Vous me motivez grâce à votre projet qui me touche énormément et qui apporte également un soulagement pour les associations.

SALOUA HANAFI

Saloua Hanafi, chargée de relation clientèle (METRO Vitry) participe depuis 2020 à chaque appel à projets interne du Fonds METRO. Grâce à elle, les projets de trois associations ont été soutenus. Retour sur le soutien de cette collaboratrice au grand cœur !



EN 2022, LE SOUTIEN À L'ASSOCIATION CORBEIL PROJECT

Le projet **O'Féminin** porté par l'association vise à combler le déficit en matière d'offre associative destinée au jeune public féminin. O'Féminin agit pour l'émancipation et la prise d'autonomie des jeunes filles. Il met à leur disposition un espace, une structure, des professionnels, des bénévoles et une volonté certaine pour les soutenir dans leurs projets autour des métiers de bouche. Ces jeunes filles défavorisées accèdent également à des repas équilibrés et de qualité.

En 2020, Umanité, la 1^{ère} association portée par Saloua

→ À travers l'association Umanité, Saloua a soutenu le projet **Blue Project** qui vient en aide, chaque semaine, aux familles démunies grâce à la distribution de denrées alimentaires. Récupération des denrées auprès de la grande distribution, tri et préparation des colis alimentaires par les bénévoles puis distribution. Ces colis apportent un complément non négligeable à des personnes vivant sous le seuil de pauvreté.



Retour sur l'association Action-Réaction, projet 2021

→ L'association, basée dans le Val-de-Marne, propose une aide alimentaire aux plus démunis en organisant, chaque samedi, des maraudes pour les personnes sans-abri, et en proposant une aide alimentaire aux étudiants dans le besoin. 800 personnes et 150 étudiants ont bénéficié d'un soutien.



ASSOCIATION
MAISON BAKHITA



L'association agit dans et hors les murs. Lieu d'accompagnement et centre de ressources, ses bénévoles soutiennent les personnes migrantes à travers des formations et des activités spécifiques. Ses clés d'intégration : l'apprentissage de la langue française, l'accès à la formation et à l'emploi, la rencontre interculturelle s'articulent autour du repas pour favoriser l'inclusion de ce public fragilisé.

La marraine
VALÉRIE DECLERCK,
Nanterre siège

FAVORISER L'INTÉGRATION À TRAVERS LE REPAS



FAVORISER L'INCLUSION ET L'EMPLOYABILITÉ



Le parrain
STÉPHANE BRAVAIS,
Nanterre siège

ASSOCIATION
TOUT UN ART



Le projet Insertion par la cuisine

« Tout un art » soutient et anime une communauté de plus de 40 femmes, issues de quartiers populaires, grâce à des formations en cuisine permettant de favoriser leur employabilité. L'association a créé sa propre académie de cuisine et participe activement à l'insertion de femmes passionnées à travers la consolidation de leurs compétences culinaires.



ENTR-AUTRES

L'association Entr-Autres et son projet **De la cuisine à l'assiette** pour remobiliser les jeunes de 16 à 25 ans en décrochage ou en rupture et les aider dans leur insertion professionnelle grâce aux métiers de la restauration.

Le parrain
SYLVAIN ROULET, Gradignan



GIVE HOPE TO OUR CHILDREN

L'association Give Hope To Our Children et son projet **L'arbre de Noël**, pour réunir des enfants originaires du Cameroun, en situation sociale fragile et scolarisés en France, autour d'un repas local et sain.

La marraine
CYRIELLE BOMBA, Nanterre Siège



LA SOUPE DE ST-EUSTACHE

L'association La soupe de St-Eustache et son projet **Un nouveau toit** pour la soupe, pour permettre aux personnes en situation de précarité, au centre de Paris, d'avoir accès à, au moins, un panier-repas de qualité par jour.

Le parrain
FABRICE WUILLEMET, Cergy

LES AMIS DU CHEF JÉRÔME

Le projet associatif, porté par le chef étoilé Jérôme Schilling, pour apporter du réconfort aux enfants hospitalisés atteints d'un cancer, leur famille et le personnel soignant grâce à des gâteaux cuisinés par des chefs.

Le parrain
BENJAMIN LARIDAN, Gradignan





Crédits photos : ©AdobeStock (gdreamstudio - Kati Finell - Kishivan - micromonkey - New Africa - NVB Stocker - Prostock-studio - Stokkete) METRO / legenceplanete.fr



À PROPOS DU FONDS DE DOTATION METRO

Depuis son lancement en 2019, le Fonds de dotation METRO œuvre pour « un monde bien dans son assiette » en soutenant des projets d'intérêt général ayant pour point commun le repas.

Les actions soutenues s'articulent autour de trois piliers : créer du lien social, agir pour le patrimoine gastronomique français et penser les assiettes de demain.

Plus de 45 projets ont déjà été soutenus partout en France. Portés par des collaborateurs, par des restaurateurs clients ou sélectionnés par l'équipe du Fonds, ils ont tous comme objectif de faire du repas un lieu et un moment de solidarité.

fonds-metro.org

