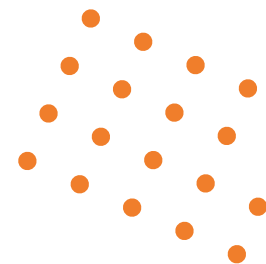




RAPPORT ANNUEL 2025

LE GOÛT DE LA SOLIDARITÉ



SOMMAIRE



P.3

Édito de Pascal Peltier,
président du Fonds METRO

.....

P.4

Le Fonds de dotation METRO
pour un monde bien dans
son assiette

.....

P.16

Zoom sur les projets

.....

P.18

Paroles de bénéficiaires

Les projets soutenus en 2025

P.7

Solidarité
et lien social

P.12

Transmission
et éducation

P.14

Tremplin et insertion
professionnelle

ÉDITO

En créant, il y a 7 ans, le Fonds de Dotation « pour un monde bien dans son assiette », METRO affirmait sa volonté d'aller plus loin dans sa **responsabilité d'entreprise**.

Depuis, ce sont ainsi plus de 100 projets, utilisant le repas comme un **levier de transformation sociale fort**, qui ont été soutenus sur l'ensemble du territoire !

Quelle fierté de voir le résultat de ces actions et l'impact sur les bénéficiaires à travers ces projets qui favorisent **la construction de liens**, qui facilitent l'intégration et agissent sur l'éducation alimentaire.

Malheureusement ces enjeux sont toujours trop actuels, comme le démontre l'augmentation continue des demandes de solidarité. Ce constat renforce notre volonté d'agir et de **soutenir un nombre croissant de bénéficiaires** : jeunes, femmes et hommes isolés, en situation précaire, sans-abris et bien d'autres encore.

Le fil rouge du repas est un formidable levier de solidarité !

Dans ce contexte, continuer à agir « **pour un monde bien dans son assiette** » n'est pas seulement un objectif mais une responsabilité.



PASCAL PELTIER
Président du Fonds
de dotation METRO

LE FONDS DE DOTATION METRO POUR UN MONDE BIEN DANS SON ASSIETTE

Le repas est au cœur des projets associatifs soutenus chaque année par le Fonds de dotation METRO. Il est un vecteur d'apprentissage, de solidarité et de partage intergénérationnel, et peut également devenir un tremplin vers l'employabilité et l'insertion professionnelle.

Levier de transformation individuelle et collective, le repas est au cœur de la mission du Fonds METRO : agir pour un monde bien dans son assiette en soutenant les publics fragilisés et en promouvant une alimentation saine et durable.

SUR QUELS CRITÈRES LES PROJETS SOUTENUS SONT-ILS CHOISIS ?

Le jury, composé des membres du Fonds de dotation METRO et de parties prenantes externes, analyse et sélectionne les projets qui bénéficieront d'un soutien financier pour déployer leurs actions solidaires.

Plusieurs critères sont pris en compte dans la sélection :

- Être porté par une association d'intérêt général
- Utiliser le repas comme levier d'actions
- L'impact du projet auprès des bénéficiaires
- L'innovation sociale et la capacité d'essaimage



L'ÉQUIPE DU FONDS METRO



Pascal Peltier
Président



Marie Garnier
Vice-présidente



Ludovic Maitrias
Secrétaire



Patrick Eychenié
Délégué général



José Gauss
Trésorier

UNE MISSION QUI S'ANIME À TRAVERS 3 AXES D'ACTIONS

SOLIDARITÉ ET LIEN SOCIAL



Créer du lien et développer la solidarité grâce au levier universel que représente le repas.

Exemples d'actions :

- Donner accès à des publics isolés, fragiles et moins privilégiés à des repas de qualité.
- Créer des moments conviviaux autour du repas préparé ensemble.

TREMLIN ET INSERTION PROFESSIONNELLE



Favoriser le retour à l'emploi et l'insertion professionnelle à travers la cuisine, moteur d'engagement et de motivation.

Exemples d'actions :

- Accompagner l'insertion de personnes éloignées de l'emploi ou en situation de handicap
- Faire découvrir et éveiller des vocations pour les métiers de la restauration.

TRANSMISSION ET ÉDUCATION



Contribuer à l'évolution des comportements alimentaires et aux nouvelles façons de se nourrir.

Exemples d'actions :

- Faire connaître les bases d'une alimentation saine et variée auprès de familles, d'enfants et de jeunes.
- Soutenir des projets qui transforment positivement les comportements alimentaires.

RETOUR SUR LES PROJETS À IMPACT DE 2025 ISSUS DES APPELS À PROJETS

Chaque année, le Fonds METRO soutient des projets portés par des collaborateurs de METRO France et des professionnels de la restauration. Tous partagent une même ambition : soutenir des initiatives d'associations d'intérêt général, ayant pour fil rouge la solidarité autour du repas.

Ces actions offrent notamment à des personnes âgées, des parents, des étudiants ou encore des enfants, des moments de rencontre, de partage et d'entraide autour du repas, faisant de celui-ci, un levier d'impact positif pour tous.



EN 2025

**+ de 8 000
personnes**

ont bénéficié du soutien
du Fonds METRO

9 associations

ont reçu jusqu'à

10 000 €

de dotation pour
financer leur projet



SOLIDARITÉ ET LIEN SOCIAL

LE PARRAINAGE SOLIDAIRE DE PROXIMITÉ AVEC 1CABASPOUR1ÉTUDIANT

Le projet : parrainer des étudiants en précarité alimentaire et sociale.

Depuis 2021, l'association met en relation, grâce à une plateforme digitale, des étudiants en situation difficile avec un parrain ou une marraine vivant à proximité. Il ou elle s'engage, tout au long de l'année universitaire, à leur offrir régulièrement des cabas de course mais surtout, du soutien, des moments conviviaux partagés autour du repas ainsi qu'une présence bienveillante.

Ce parrainage solidaire contribue à améliorer la qualité et la quantité de l'alimentation, rompre l'isolement, réduire le stress lié à la précarité, mais également à préserver la santé physique et les chances de réussite des étudiants.

Le soutien de 10 000 euros a permis de cofinancer l'achat de matériel, de fourniture et de supports de communication, la location de bureaux, le développement et la maintenance de la plateforme digitale de parrainage.

**#1CABASPOUR
#1ÉTUDIANT**

65 000
cabas de course
distribués
depuis 2021



Très sensible à la question de la précarité alimentaire, j'ai toujours eu à cœur durant mes expériences professionnelles de participer à diverses actions de solidarité afin d'apporter, à mon niveau, ma pierre à l'édifice. Père de 3 enfants dont une fille qui entamera ses études supérieures l'année prochaine, j'ai été particulièrement touché par 1CabasPour1Étudiant qui apporte un soutien à la fois alimentaire et relationnel à des étudiants dans le besoin, favorisant ainsi la création de liens sociaux. Être parrain METRO représente pour moi une très grande fierté ! »

John Mayol,
Halles METRO de Vaulx-en-Velin



LES BANQUETS FESTIFS ET SOLIDAIRES AVEC LES INSATIABLES

Le projet : renforcer le lien social des seniors en Seine-Saint-Denis et les sensibiliser à une alimentation adaptée grâce à des banquets solidaires.

Pour lutter contre l'isolement social et la précarité alimentaire auxquels sont confrontées de nombreuses personnes âgées vivant sous le seuil de pauvreté, Les Insatiables organisent plusieurs fois dans l'année des banquets solidaires. Durant ces événements, les participants cuisinent, partagent un repas et assistent à une conférence nutritionnelle.

À travers ces actions, les seniors découvrent un nouvel espace de vie, font de nouvelles rencontres et développent leurs savoir-faire culinaires.

Le soutien du Fonds METRO a permis de financer l'achat de denrées alimentaires (entrée, plat, dessert) pour deux des banquets, ainsi que les frais liés à la gestion, aux équipes mobilisées pour l'organisation (chefs de projet et fonctions support) et aux intervenants (cheffe et diététicienne).

Les
INSATIABLES
Groupesos

3

**banquets
solidaires**
organisés
en 2024

210

seniors
ont participé
aux banquets
de 2024



« Parce que bien manger, c'est aussi bien vivre, les Insatiables allient les deux : des banquets solidaires préparés avec des chefs et des bénéficiaires seniors, ainsi que des ateliers sur l'équilibre alimentaire après 60 ans. Je suis fière d'apporter mon soutien à cette belle initiative. Merci aux Insatiables pour leur engagement au quotidien auprès de nos aînés. »

Mathilde Daubas,
Halles METRO de Gradignan

LES RÉCOLTES SOLIDAIRES POUR FAVORISER LE PARTAGE ENTRE LES GÉNÉRATIONS AVEC L'AJDB



Le projet : créer un espace de cuisine solidaire où habitants isolés et salariés en insertion cuisinent ensemble des repas sains dans une ambiance conviviale.

Le projet « Récoltes solidaires » vise à organiser des ateliers de cuisine participatifs suivis de repas, en utilisant les récoltes des jardins partagés issus du programme d'agriculture urbaine de l'association.

Les habitants des quartiers populaires de Bagnolet (jeunes, familles, seniors, public en insertion) se réunissent pour cuisiner des produits locaux et de saison, puis partager un moment convivial autour d'un repas équilibré et gourmand.

Portée par l'Association de Jeunes pour le Développement à Bagnolet (AJDB), cette initiative contribue à favoriser l'accès à une alimentation saine, tout en améliorant les compétences culinaires. Elle permet également aux bénéficiaires de tisser de nouveaux liens intergénérationnels et interculturels.

Grâce au soutien du Fonds METRO, l'AJDB a pu équiper l'espace de cuisine, acheter les ingrédients nécessaires à la préparation des repas, rémunérer les intervenants, organiser des ateliers et événements festifs et, plus largement, valoriser l'insertion.

22
jardins
partagés



489
Bagnoletais
impliqués et
accompagnés



UNE CUISINE PÉDAGOGIQUE ET D'INSERTION AVEC LA MAISON DE COURCELLES

Le projet : accueillir des producteurs locaux, salariés, enseignants, enfants et familles au sein de la Maison de Courcelles.

L'association développe un projet alimentaire durable, fondé sur le développement local, la prise en compte de la biodiversité et l'approvisionnement auprès de producteurs éco-responsables.

Il s'articule autour de deux actions majeures :

- La sensibilisation des enfants à travers des ateliers pédagogiques et des temps éducatifs axés sur l'alimentation.
- L'insertion sociale et économique via l'accompagnement de salariés chargés de préparer les repas pour les résidents et les cantines du territoire. La cuisine est également mise à disposition des producteurs pour leur permettre de développer leurs propres productions.

Le Fonds METRO a permis l'acquisition de matériel essentiel au développement du projet, notamment une cellule de refroidissement, des crêpières et gaufriers, des bacs gastronormes, ainsi que des conteneurs isothermes à chargement frontal.



72 845

repas servis
en 2024

**+ de
5 650**

personnes
accueillies
en 2024

15

salariés

accompagnés dans
leur insertion sociale
et professionnelle
(3 en situation de
handicap)



POUR UNE SOLIDARITÉ DURABLE ET INCLUSIVE AVEC Solid'AM

Le projet : donner accès à des étudiants en situation de précarité à des repas chauds et des petits-déjeuners équilibrés.

Chaque année, plus de la moitié des jeunes adultes étudiants sont contraints de restreindre leur alimentation, tant en quantité qu'en qualité, en raison de difficultés financières.

Solid'AM soutient les étudiants issus de milieux défavorisés de l'Université d'Aix-Marseille en leur offrant, deux fois par mois, des repas chauds gratuits.

L'association organise également chaque semaine des distributions de petits-déjeuners comprenant des fruits frais et des produits à haute valeur nutritionnelle.

À travers ces actions, Solid'AM agit pour une alimentation responsable et une consommation durable en faveur de la santé et du bien-être, et contribue à réduire l'isolement des jeunes.

La contribution du Fonds METRO a permis l'achat de denrées alimentaires destinées aux repas et aux-petits déjeuners solidaires.



**Chaque mercredi,
2 500
étudiants**
bénéficient de
petits déjeuners
complets

2 000
repas chauds
distribués
par mois



TRANSMISSION ET ÉDUCATION

FORMER LES PARENTS À UNE NUTRITION SAIN ET VARIÉE POUR LEURS ENFANTS AVEC LES RESTAURANTS DU CŒUR

Le projet : former et sensibiliser les parents au bien-manger.

Grâce au soutien du Fonds METRO, 4 actions autour de la nutrition et de la santé sont amenées à être déployées dans 14 centres des Restaurants du Cœur en métropole orléanaise.

- Des ateliers pédagogiques collectifs, animés par des nutritionnistes, afin de prévenir les problèmes de santé et d'apprendre aux parents comment mieux nourrir leurs enfants.
- Des dégustations pour améliorer la connaissance des produits, apprendre à mieux les cuisiner et initier les enfants au plaisir du bien manger.
- Des distributions de biberons, afin de donner aux bébés les nutriments essentiels à une croissance saine.
- Des actions de communication pour rappeler les bonnes pratiques, sensibiliser et protéger parents comme enfants contre la malnutrition.

Le soutien du Fonds METRO a servi à l'achat du nécessaire pour organiser les ateliers de cuisine pour les parents (petits équipements, ingrédients...) et à la réalisation d'outils de promotion de ces ateliers.



500
bébés
concernés
en 2025



18
ateliers
pédagogiques
en 2025



Le projet permet à de jeunes parents issus de milieux défavorisés d'apprendre à mieux nourrir leurs enfants et donc les habituer dès le plus jeune âge à une alimentation saine et équilibrée. C'est une approche intéressante pour aider les futures générations à adopter une alimentation variée et bonne pour leur santé ! »

Claude Motte,
Halles METRO d'Orléans

CUISINER COMME UN CHEF AVEC EATINHÉRENTE

Le projet : faire participer des élèves de CM2, 3^{ème} et Terminale à des ateliers de cuisine par des chefs locaux.

Dans le cadre de son programme national « Les Enfants Cuisinent », l'association Eatinhérente organise des ateliers de cuisine ludiques et pédagogiques visant à sensibiliser le jeune public à une alimentation saine, variée et durable, tout en développant leur autonomie culinaire.

Ces ateliers sont animés par des chefs locaux engagés dans une démarche de transmission de leurs savoir-faire et de valorisation des produits locaux et de saison. De l'introduction aux principes d'équilibre alimentaire, l'acquisition de techniques culinaires, la gestion d'un budget alimentaire, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, ces ateliers parcourent les grands thèmes de l'alimentation.

Le soutien du Fonds METRO a permis de produire et distribuer des kits et des supports pédagogiques à chaque élève, d'acheter des denrées alimentaires, ainsi que de rémunérer des chefs et des intervenants.



12
ateliers de cuisine
en 2025

6
classes de CM2, 3^{ème} et Terminale
ont participé
en 2025

+ de 100
chefs engagés



« Depuis plus de 10 ans, l'association Eatinhérente propose à des structures partenaires, des ateliers de cuisine qui sont devenus au fil du temps, un support de sensibilisation à une meilleure alimentation, d'acquisition de compétences et de transmission interculturelle mais également intergénérationnelle entre les bénéficiaires et les intervenants. Ceux-ci s'appuient sur la valorisation de produits bruts souvent invendus (poisson, fruits, légumes, etc.) qui demandent généralement un minimum de préparation et dont les savoir-faire liés à leur préparation se sont perdus ou n'ont pas été transmis. »

Laetitia Conseil,
Directrice Pôle Clients Premium et Gastronomie,
METRO France



TREMLIN ET INSERTION PROFESSIONNELLE

L'INSERTION PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION AVEC LA CRAVATE SOLIDAIRE



Le projet : accompagner des migrants en insertion dans la préparation de leur entretien d'embauche.

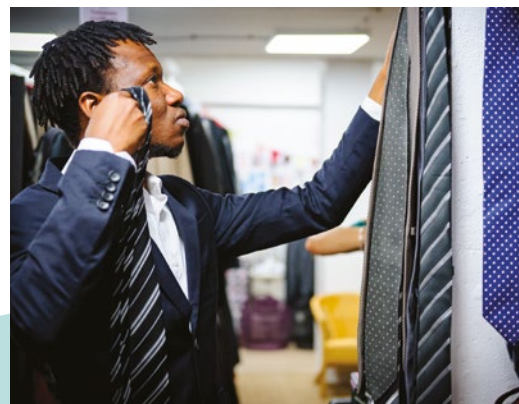
La Cravate Solidaire, à travers son programme « Coup de pouce en cuisine », accompagne les personnes migrantes en recherche d'emploi ou de formation dans la restauration.

Les grandes étapes de l'accompagnement :

- **Identification** des candidats en collaboration avec des partenaires d'insertion spécialisés.
- **Préparation** aux exigences du secteur en les sensibilisant aux codes vestimentaires, verbaux et non-verbaux.
- **Mise en place** d'une séance photo afin que les bénéficiaires disposent d'un portrait de qualité à intégrer à leur CV.
- **Organisation** de sessions de collecte de tenues professionnelles dans les locaux de METRO.

Le soutien du Fonds METRO a permis d'accompagner le lancement du programme, et plus particulièrement le parcours de 40 candidats.

**Objectif :
100
candidats**
accompagnés afin qu'ils
puissent intégrer une
formation ou obtenir
un premier emploi
en restauration



Je soutiens depuis de nombreuses années l'association La Cravate Solidaire, reconnue pour son engagement contre les discriminations à l'embauche et son accompagnement flexible des personnes en insertion vers la réussite de leurs projets professionnels.

Son expérience dans le renforcement de la confiance en soi et la présentation professionnelle trouve tout naturellement sa place dans le projet.

Les intervenants sauront parfaitement fournir les outils concrets et utiles aux candidats pour les aider à passer leurs entretiens avec succès, dans un secteur où le manque de personnel et le turnover sont des enjeux majeurs pour les restaurateurs ! »

Clément Zeller,

Directeur des Grands Comptes, METRO France

UN TREMPLIN VERS L'INCLUSION AVEC L'ACADÉMIE DE L'ENVOLEE



Le projet : former des jeunes adultes en situation de handicap.

L'Académie de L'Envolée est un centre de formation inclusif pour les jeunes en situation de handicap, souvent éloignés des apprentissages classiques.

Portée par l'association L'Envolée de la Chrysalide, elle propose des parcours qualifiants adaptés à ce public et en conditions réelles (en cuisine, service et pâtisserie).

Les objectifs de cette formation sont multiples :

- **Favoriser** l'insertion professionnelle durable.
- **Répondre** aux besoins de recrutement.
- **Sensibiliser** les employeurs à l'inclusion.
- **Valoriser** le potentiel des jeunes et démontrer que chaque personne a sa place dans le monde du travail.

Grâce au soutien du Fonds METRO, le centre de formation a pu équiper sa cuisine pédagogique, favorisant ainsi un apprentissage concret et inclusif, en vue de l'ouverture prévue en mars 2026.



La première rencontre avec l'association et les équipes des Halles de Saint-Nazaire remonte à 2015. L'Envolée de la Chrysalide concoctait des sandwiches pour le festival « Les Escales » afin de financer son projet. Ayant besoin de se ravitailler mais aussi de recevoir des conseils, ses membres se sont tournés vers les équipes METRO, qui se sont immédiatement mises à leur service.

Depuis, un véritable lien affectif s'est noué et chaque collaborateur se sent impliqué dans la démarche que j'ai voulu initier en répondant à l'appel à projets du Fonds METRO.

Nous souhaitons inscrire cette dynamique dans la durée, en mettant en relation l'Académie avec des chefs afin d'offrir aux jeunes des offres de stage dans des établissements de la région.

La cause est noble et nous sommes très fiers, mon équipe et moi-même, d'ancrer ce partenariat dans le temps. »

Cyril Hamon,
Halles METRO de Saint-Nazaire



ZOOM SUR DES PROJETS SOUTENUS DIRECTEMENT



SOLIDARITÉ ET LIEN SOCIAL

LA SOLIDARITÉ DES PRODUCTEURS AGRICOLES ET DES FILIÈRES ALIMENTAIRES AVEC SOLAAL



Le projet : faciliter et renforcer les dons agricoles et de proximité pour lutter contre le gaspillage alimentaire et permettre à tous de bénéficier d'une alimentation de qualité.

Depuis 2013, SOLAAL agit au profit des personnes en situation de précarité en organisant des dons alimentaires issus des filières agricoles et alimentaires, via ses antennes territoriales.

En assurant la répartition des produits donnés par les agriculteurs vers les associations, son action vise à faciliter l'organisation des dons et ainsi, à en augmenter le nombre.

SOLAAL contribue à offrir aux bénéficiaires des produits locaux et de qualité, participant ainsi à l'amélioration de leur équilibre alimentaire.

Soutenue depuis 2024 par le Fonds METRO, l'association continue de poursuivre son développement au travers de son antenne en Nouvelle-Aquitaine.



TRANSMISSION ET ÉDUCATION

L'ÉVOLUTION DE NOS RESSOURCES ALIMENTAIRES AVEC L'INSTITUT LYFE



Le projet : accompagner la réponse à la transition alimentaire en explorant l'utilisation de céréales, dites secondaires, peu utilisées en restauration.

Face aux défis climatiques et environnementaux actuels en restauration, le développement d'alternatives biologiques constitue un enjeu majeur pour le secteur agroalimentaire. L'Institut Lyfe mobilise ses expertises en sciences sociales pour explorer de nouvelles pistes en matière de nutrition durable et de diversité alimentaire, notamment à travers l'usage de céréales alternatives. Cette recherche permettra également de conseiller les professionnels de la restauration dans l'intégration de ces céréales dans leur cuisine.

Le soutien du Fonds METRO, établi sur deux ans, contribue au développement de l'étude menée par l'Institut.



TRANSMISSION ET ÉDUCATION

FORMER AU BIEN-MANGER AVEC LA TABLÉE DES CHEFS

Le projet : transmettre aux jeunes les techniques de base de la cuisine et les principes d'une alimentation saine.

À travers des ateliers culinaires organisés au sein de Maisons d'Enfants à Caractère Social (MECS ou foyers), la Tablée des Chefs apprend aux jeunes résidents, de 12 à 18 ans, les techniques culinaires de base et les principes d'une alimentation saine et durable.

Animés par des chefs professionnels bénévoles partout en France, ces moments d'apprentissage et de partage participent notamment à :

- **Les accompagner** vers plus d'autonomie alimentaire.
- **Les inspirer** auprès d'un chef professionnel.
- **Recréer du lien social** autour d'un repas partagé.

Depuis 6 ans
le Fonds METRO
soutient le programme
« Cuisine ton avenir »,
qui accompagne
les jeunes vers de
meilleures habitudes
alimentaires

La Tablée des Chefs

Depuis 2013
près de 6 000
jeunes
ont participé aux ateliers
de la Tablée des Chefs
+ de 100 000
repas
ont été cuisinés pour
l'aide alimentaire

LA FINALE NATIONALE DES BRIGADES CULINAIRES

Les élèves participant au programme des Brigades Culinaires ont eu l'occasion de tester leurs compétences lors d'une compétition qui a réuni les 8 meilleures brigades de France. L'édition 2025 s'est déroulée au Stade Charléty à Paris, en présence d'un jury composé de personnalités du monde culinaire et sportif.

Chaque équipe devait composer un plat à partir d'un thème défini et d'un marché surprise.

C'est la brigade du collège Jean Jaurès à Pantin (93) qui a décroché la victoire et s'est envolée pour Montréal, à la rencontre des gagnants canadiens. Les représentantes françaises ont remporté le trophée international face à l'équipe de Winnipeg !



Retrouvez
la vidéo de la
finale nationale

PAROLES DE BÉNÉFICIAIRES

Chaque année, le Fonds METRO soutient des initiatives portées par des associations locales sur leurs territoires, en lien avec le repas « solidaire ». Chacune d'elles contribue, à sa manière, à impulser une dynamique autour du bien-manger pour tous, dans une démarche durable.

Les bénéficiaires des projets soutenus



« C'est trop bien de cuisiner et d'en apprendre davantage sur les saisons et sur des légumes qu'on ne connaît pas toujours. Maintenant, à la maison, je peux aussi participer et faire plus attention à mon alimentation. »

Djibril, bénéficiaire de l'AJDB

« La signature du CDI de Victoria a provoqué une grande émotion mêlée à un sentiment de fierté. C'est une si belle victoire sur le destin et un bel aboutissement après des années de préparation à l'école la Chrysalide. Nos jeunes font partie du monde du travail, ils ont un statut de salarié. Et avoir un salaire c'est le début de l'autonomie ! On pourrait même dire que finalement ce statut les rend « ordinaires » ! »

Delphine, maman de Victoria, salariée en situation de handicap, ancienne élève de l'Envolée de la Chrysalide

POUR UN MONDE BIEN DANS SON ASSIETTE

Pour en savoir plus sur notre mission
et se tenir informé de l'actualité du Fonds
et des projets soutenus.

fonds-metro.org



Depuis sa création en 2019,
le Fonds de dotation METRO agit pour
« un monde bien dans son assiette »
en apportant son soutien à des
associations et projets d'intérêt général
unis par le repas.

Les actions soutenues se déploient
à partir de trois piliers : solidarité
et lien social, tremplin et insertion
professionnelle, transmission
et éducation. Portées par des
collaborateurs METRO et des
professionnels de la restauration
partout en France, elles ont un
point commun : faire du repas
un espace et un moment de solidarité.

fonds-metro.org

