



RAPPORT ANNUEL 2024

LE REPAS

MOTEUR DE SOLIDARITÉS

SOMMAIRE

Édito de
Pascal Peltier,
président du
Fonds METRO

P.3

Le Fonds de
dotation METRO pour
un impact positif sur
la société

P.4

Ils se mobilisent avec
Impact sur Table !

P.6

Les bénéficiaires
de nos actions

P.8

Zoom sur notre
soutien à deux projets :
Des Étoiles et des Femmes
et La Tablée des Chefs

P.10

24 projets associatifs soutenus en 2024

- Solidarité et lien social P.13
- Tremplin et insertion professionnelle P.17
- Transmission et éducation P.20

ÉDITO

En créant, il y a 5 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 70 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 !

Cela a été une nouvelle fois confirmé par les associations lauréates en 2024, réunies à l'occasion de l'événement « Impact sur table » organisé par notre Fonds le 17 septembre dernier.

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



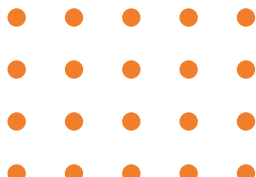
PASCAL PELTIER
Président du Fonds
de dotation METRO

LE FONDS DE DOTATION METRO POUR UN IMPACT POSITIF SUR LA SOCIÉTÉ

Depuis sa création, le Fonds de dotation METRO se développe autour d'une volonté : agir pour un monde bien dans son assiette. À travers lui, les initiatives solidaires portées visent à aider des publics fragilisés et accompagner le changement des comportements en matière d'alimentation.

Le repas est le fil rouge qui réunit l'ensemble des projets que nous soutenons.

Le repas est un moment, un partage, une transmission. À travers lui, les associations promeuvent une société plus inclusive, plus responsable et plus solidaire.



SOLIDARITÉ ET LIEN SOCIAL

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

NOS ACTIONS VISENT À :

- 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.

NOS ACTIONS VISENT À :

- Accompagner l'insertion de personnes éloignées de l'emploi.
- 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.

NOS ACTIONS VISENT À :

- Faire connaître les bases d'une alimentation saine et variée.
- Soutenir des projets qui transforment positivement nos comportements alimentaires.

COMMENT LES PROJETS SOUTENUS SONT-ILS SÉLECTIONNÉS ?

Pour sélectionner les projets, le Fonds METRO organise chaque année des appels à projets diffusés auprès des collaborateurs de METRO France et des professionnels de la restauration. L'objectif : identifier et soutenir un projet associatif autour du repas. Les porteurs de projet sont invités à déposer leur dossier sur une plateforme dédiée.

Le comité de sélection, composé des membres du Fonds et de parties prenantes externes, journalistes et personnalités du monde associatif, analyse les candidatures et sélectionne les projets selon des critères définis par le Fonds METRO :

- Le niveau d'impact du projet
- Le projet est porté par une association d'intérêt générale
- Le projet répond au thème « la solidarité autour du repas »
- Il dispose d'une dimension innovante
- Il est en capacité d'être démultiplié



Le Fonds METRO procède également à une sélection directe de projets dits pluriannuels.

L'ÉQUIPE DU FONDS METRO



Pascal Peltier
Président



Marie Garnier
Vice-présidente



Ludovic Maitrias
Secrétaire



José Gauss
Trésorier



Patrick Eychenié
Délégué général

ILS SE MOBILISENT AVEC IMPACT SUR TABLE !

Le Fonds de dotation METRO a organisé la 1^{ère} édition d'« Impact sur table », événement dédié au repas engagé. À cette occasion, des acteurs du monde associatif se sont rassemblés afin d'échanger et de partager leur expérience sur le repas comme levier de solidarité, d'éducation et d'insertion professionnelle.



Au cours de cet événement, les associations lauréates des appels à projets 2024 ont également été mises à l'honneur. L'occasion, pour leur représentant, de mettre en avant les projets soutenus et leur impact sur la société.

Lors de cette réflexion collective les intervenants ont notamment rappelé l'intérêt d'utiliser le repas dans les projets associatifs pour aider la société sous différentes formes :

Connaître la cuisine et **apprendre à cuisiner avec des gestes simples** ont un impact social. Cela permet de mieux gérer un budget alimentaire, de lutter contre le gaspillage et d'être en meilleure santé.

La culture du repas, c'est prendre le temps de choisir ses produits, de les préparer, de les partager. Quelles que soient les générations, c'est **un marqueur fort** de notre société.

Il est nécessaire de continuer à soutenir **le tissu associatif utilisant le repas** comme levier d'actions. Ses projets sont essentiels pour bâtir une société plus juste et solidaire.

Les projets associatifs doivent proposer des accompagnements complets, au-delà de la redistribution alimentaire, **aller plus loin pour agir** sur les enjeux de lien social, de nutrition, de santé. Si le don de denrées est important, l'accompagnement social l'est tout autant.

Le repas est une réponse aux **enjeux d'employabilité et d'insertion professionnelle**. Il permet à des femmes de (re)trouver un emploi dans la restauration, de créer des synergies entre l'excellence de la gastronomie et l'insertion professionnelle.

“

Il est important d'associer la redistribution alimentaire à un véritable programme d'accompagnement social. »

Magalie Mbewa Bondu,
Chargée de la construction et du déploiement du programme d'accompagnement social des bénéficiaires de la BA « Bons gestes bonne assiette »

“

Il est primordial d'enseigner aux collégiens et jeunes adultes les principes d'une alimentation saine et équilibrée, et les techniques de base de la cuisine. »

Vincent Brassart,
Président de La Tablée des Chefs



“

La France a un rapport singulier à l'alimentation, l'alimentation n'a pas qu'à voir avec la nourriture mais aussi avec la sociabilité. »

Jean-Daniel Levy,
Directeur délégué d'Harris Interactive

“

La création de programmes spécifiques, en lien avec l'alimentation et la restauration, comprenant un accompagnement socioprofessionnel, permet de lever les freins du retour à l'emploi. »

Armand Hurault,
Directeur de l'association Festin

“

Le repas est bien plus qu'un simple acte quotidien. Il est un moteur de changement, capable de réunir, d'éduquer et de transformer. »

Pascal Peltier,
Président du Fonds METRO



LES BÉNÉFICIAIRES DE NOS ACTIONS

Depuis plus de 5 ans, le Fonds METRO soutient des projets sur toute la France, et au-delà de nos frontières, qui favorisent les élans de solidarité, l'apprentissage de pratiques alimentaires saines et participent au rayonnement du bien-manger pour tous.

LES PROFILS DES PERSONNES SOUTENUES :

- personnes éloignées de l'emploi
- personnes en précarité alimentaire
- personnes en situation de handicap mental et physique
- femmes atteintes du cancer
- personnes en situation de fragilité et de vulnérabilité
- sans-abris
- jeunes en décrochage scolaire
- familles réfugiées
- enfants
- personnes isolées
- jeunes en difficulté...



proximité
restauration diplôme
tendances **mieux-manger**
apprentissage **sensibilisation**
rencontres éducation **partage**
réconfort ensemble **insertion**
autonomie **local** alimentation
repas cuisine **métiers** formation
solidarité **grandir** emploi
compétences **transmission**



+ de 8 000
bénéficiaires
en un an



ELLES TÉMOIGNENT

“ J’ai participé à un atelier pâtisserie qui proposait la réalisation d’une recette participative, moins fatigant que de réaliser seule une recette. Cet atelier m’a permis de revoir des personnes ou d’en connaître de nouvelles dans un contexte où l’on peut échanger, faire connaissance d’une autre façon. J’appréhendais un peu d’y participer. Étant en cours de traitement je ne suis pas toujours très en forme, mais j’ai vraiment apprécié car l’atelier m’a permis d’oublier les effets secondaires et de repartir avec un regain d’énergie. »

Adhérente Symbiose

“ J’ai fait la formation de cuisinier proposée par SAWA en 2023 et ai passé l’examen de Titre Professionnel Cuisinier en 2024. Je suis aujourd’hui diplômée et travaille avec le chef Severino Malerba, qui officiait auparavant à La Dame de Pic, et m’avait déjà accueilli en stage. J’apprends beaucoup de choses. Les compétences que j’ai acquises me permettent de travailler dans ce restaurant même si j’ai encore beaucoup de choses à faire pour progresser. »

Renuka, réfugiée sri-lankaise en France

“ Les ateliers sur la capacité à parler de soi, la mise en phase du CV avec le projet, et la maîtrise de la recherche d’emploi ont été fondamentaux pour mon émancipation et la réalisation de mon projet professionnel. »

**Participante de la promotion lilloise
Des Étoiles et des Femmes 2022-2023**

“ Grâce au soutien du Fonds METRO, Restaurants sans frontières a pu nous accompagner dans la mise en place de 4 cantines scolaires dans des régions isolées du Laos. Ce partenariat a permis d’améliorer de manière durable la santé et la nutrition des enfants en implantant un jardin potager et un petit élevage dans chaque école, mais également en réalisant des travaux d’accès à l’eau. »

Florence Nguyen-Roualt, présidente de Sourires d’Enfants

ZOOM SUR NOTRE SOUTIEN À DEUX PROJETS

DES ÉTOILES ET DES FEMMES POUR OFFRIR UNE TRAJECTOIRE PROFESSIONNELLE

À travers une contribution sur 3 ans, le Fonds METRO a soutenu ce programme porté par l'association Festin qui facilite l'insertion par la cuisine. Son aide a permis l'essaimage du concept dans de nouveaux territoires.

Des Étoiles et des Femmes favorise le retour à l'emploi des femmes en accédant à une formation en restauration. Ce dispositif rend accessible le CAP cuisine aux femmes issues des quartiers prioritaire dans des conditions d'excellence auprès de grand.e.s chef.fe.s. Il vise également à les engager et à renforcer les liens entre elles.

SUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2023-2024

175 femmes réparties
dans **15** promotions
et **14** villes



festin
Le goût
d'avancer
ensemble

“

Le programme a rapidement essaimé et est désormais présent dans 14 territoires à travers la France. Des Étoiles et des Femmes repose sur trois piliers : une formation technique, des stages dans des restaurants gastronomiques ou étoilés engagés et un accompagnement socioprofessionnel individualisé pour garantir le maintien en formation et le retour à l'emploi. Depuis son lancement, ce sont 1 000 femmes accompagnées pour un taux de réussite au CAP cuisine de 95 % et 70 % de retour à l'emploi. »

Florence Armitano,
Responsable nationale du réseau

56 % des femmes
n'avaient pas de diplôme
français avant Des Étoiles
et des Femmes

97 % des femmes ont
obtenu leur CAP cuisine
3 à 5 ans après

73 % exercent une
activité professionnelle

53 % des femmes
disent se sentir plus à l'aise
financièrement qu'avant
le programme

UN BILAN D'IMPACT POSITIF

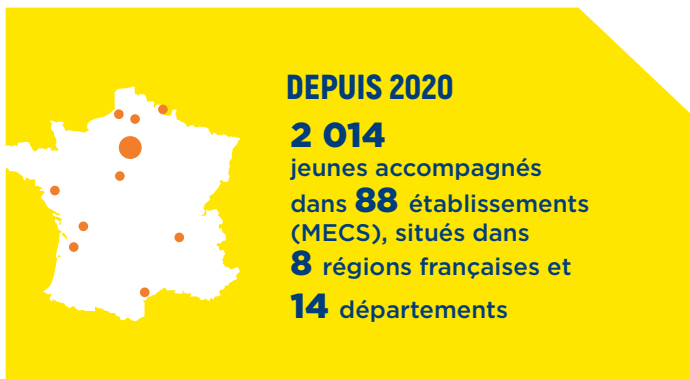
- L'acquisition de compétences métier et de savoir-être
- L'autonomisation dans les tâches
- L'accès à un diplôme reconnu
- Un impact sur la situation économique des participantes
- L'augmentation de la confiance en soi

LA TABLÉE DES CHEFS POUR FORMER AU BIEN-MANGER

Depuis 5 ans, le Fonds METRO soutient « Cuisine ton avenir », l'un des programmes initiés par l'association La Tablée des Chefs qui vise à former au bien-manger.

À travers « Cuisine ton avenir », l'association souhaite transmettre aux jeunes de 12 à 18 ans, résidant en Maisons d'Enfants à Caractère Social (MECS ou foyers), les techniques de base de la cuisine et les principes d'une alimentation saine.

Au cours d'ateliers culinaires animés par des chefs professionnels, les jeunes apprennent les gestes simples de la cuisine. Les ateliers se déroulent de septembre à juillet et sont évalués en fin de parcours pour mesurer leur impact.



UN BILAN D'IMPACT POSITIF

- Le développement de l'autonomie culinaire
- L'apprentissage de la gestion d'un budget restreint
- L'augmentation de la confiance en soi
- L'évolution des comportements individuels et collectifs
- Le développement de l'intérêt pour une alimentation plus saine et durable



La Tablée des Chefs

Le nombre de participants augmente notablement chaque année. En 2022/2023, les partenariats avec les établissements bénéficiaires ont été renforcés, permettant d'augmenter de plus de

60 % en moyenne le nombre d'ateliers dans chaque foyer.

“ Les jeunes sont intéressés, il y a toujours une bonne ambiance, on cuisine dans la détente. Je ne veux pas qu'ils me considèrent comme un prof de cuisine mais plutôt comme quelqu'un qui vient leur apprendre des petites techniques, des astuces... Ce qui me plaît le plus, c'est de pouvoir leur transmettre quelque chose. »

Chef animateur pour l'AVVEJ,
Le Vieux Logis à Montgeron (92)

LES PROJETS SOUTENUS EN 2024

En 2024, 24 projets répondant à l'un des trois piliers du Fonds de dotation ont été soutenus. Proposés par des collaborateurs de METRO France, des restaurateurs engagés ou directement sélectionnés par le jury et le conseil d'administration, ils ont chacun profité d'une dotation visant à initier, renforcer ou finaliser une initiative solidaire.

15 projets

lauréats issus de l'appel à projets « cuisine solidaire » ont reçu jusqu'à

10 000€
de dotation chacun

9 projets
soutenus
directement

SOLIDARITÉ ET LIEN SOCIAL • TREMPLIN ET INSERTION PROFESSIONNELLE • TRANSMISSION ET ÉDUCATION

3 axes d'action



SOLIDARITÉ ET LIEN SOCIAL

ZOOM SUR SOLAAL - SOLIDARITÉ DES PRODUCTEURS AGRICOLES ET DES FILIÈRES ALIMENTAIRES

Le projet soutenu : donner accès à une alimentation de qualité pour tous et refuser le gaspillage alimentaire en facilitant le don agricole et en renforçant les dons de proximité.

Créée en 2013 par des agriculteurs, l'association organise des dons alimentaires et lutte contre les pertes et le gaspillage au bénéfice des personnes en situation de précarité. Pour faciliter et organiser les dons entre les agriculteurs, les donateurs des filières agricole et alimentaire, et les associations d'aide alimentaire, SOLAAL a développé des antennes territoriales permettant de renforcer le travail de proximité.

Son action vise à augmenter les apports en nature pour répondre à l'augmentation des personnes les plus démunies. Elle propose aux donateurs, souvent contraints par leur activité, de se charger de la répartition de leurs produits vers les associations.

Au-delà de faciliter l'organisation des dons, SOLAAL contribue à l'équilibre nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire en leur permettant d'accéder à des produits issus de filières agricoles locales.

Grâce à la contribution du Fonds METRO, l'association a poursuivi le développement de ses antennes régionales, notamment celle de Nouvelle-Aquitaine.



70 millions
de repas donnés,
depuis sa création,
soit l'équivalent de

33 000 tonnes
de produits agricoles
distribuées



En complément du soutien du Fonds METRO qui a contribué à l'ouverture de la 12^{ème} antenne de l'association en Nouvelle-Aquitaine, nous sommes très fiers de bénéficier de l'aide de METRO, membre fondateur de SOLAAL. Il participe régulièrement à des repas solidaires que nous organisons, en fournissant et acheminant des denrées. Les bénéfices réalisés ont permis de soutenir l'activité de nos trois antennes en Grand Ouest. »

Dorothée Briaumont, directrice de SOLAAL

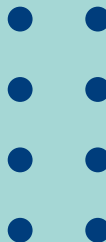


ZOOM SUR LINKEE – ENTRAIDE ÉTUDIANTE



Le projet soutenu : créer une cuisine solidaire et animer un lieu de sociabilité, d'échanges, de partage et de convivialité, ouvert à tous les publics.

Ce projet vient en complément de la mission de Linkee qui distribue des paniers principalement composés d'invendus sauvés du gaspillage à proximité des points de distribution. L'association s'appuie sur une communauté de 9 000 bénévoles pour assurer une aide alimentaire, sous forme de colis alimentaires complets et équilibrés, aux étudiants en précarité dans toute la France.



“

Depuis de le début de l'année, l'animation de cette nouvelle cuisine solidaire nous a déjà permis de préparer plus de 10 000 plats pour les personnes ne disposant pas de cuisine. »

Louise Gayet, responsable des projets Linkee

800 tonnes

de denrées sauvées du gaspillage en 2023



+2,3 millions

de repas distribués à

70 000 étudiants bénéficiaires

(2 fois plus qu'en 2022)

ZOOM SUR LA BALADE DES LUCIOLES

Le projet soutenu : venir en aide aux sans-abris de Paris pour donner un peu de lumière à ceux qui sont dans l'ombre.

La Balade des Lucioles est une association parisienne composée exclusivement de bénévoles : les Lucioles. Ils vont à la rencontre des plus démunis pour leur apporter réconfort, repas et lien social. L'association collecte des invendus, auprès de boulangeries et de magasins partenaires, pour éviter le gaspillage alimentaire, prépare des repas à partir de ces invendus et procède à la distribution aux personnes dans le besoin.

“

Trois fois par semaine et dans trois arrondissements parisiens, les Lucioles effectuent des tournées de rues pour distribuer aux sans-abris, boissons chaudes, vêtements, produits d'hygiène, ainsi que leurs préparations culinaires réalisées à partir des invendus. Chaque mois plus de 30 maraudes sont ainsi réalisées. »

Solenne Deveau,
directrice de l'association



350
maraudes

réalisées en moyenne
chaque année



la Balade des Lucioles

ASSOCIATION HUMAINITAIRE

Entre 2 500
et 4 000 repas
distribués

(pour autant de bénéficiaires)
dont 75 % préparés par les
bénévoles et 25 % récupérés
sous forme de dons par des
partenaires, chaque mois.

Pour l'association, faire des maraudes va au-delà de la distribution de denrées alimentaires, c'est avant tout des échanges. Elle sont un moyen de lutter contre la solitude des personnes démunies, les bénévoles leur offrant un moment de convivialité.

Le soutien du Fonds de dotation METRO est d'autant plus nécessaire que l'association ne dispose pas de subventions publiques et fonctionne principalement grâce à la générosité des entreprises et des particuliers. **En 2024, le Fonds a permis l'équipement d'un local pour préparer les maraudes et stocker les produits collectés.**



NOUS LES AVONS ÉGALEMENT SOUTENUS



RESTAURANTS
SANS FRONTIÈRES
Une part du monde

Restaurants sans frontières pour « agir en faveur de l'alimentation des enfants » : soutien à l'opération « Printemps engagé » via la construction et la rénovation de cuisines, cantines ou réfectoires dans des régions défavorisées du monde afin de permettre à des écoliers de prendre des repas de qualité dans de bonnes conditions sanitaires.



Les Petites Cantines : soutien à l'étude d'impact du projet solidaire de l'association pour permettre d'en mesurer l'efficacité à l'échelle nationale.



« Épicerie solidaire - Un panier pour tous » : développement et perfectionnement du ramassage et du stockage des dons alimentaires par l'acquisition d'un nouveau véhicule frigorifique permettant de faciliter la manutention.



Projet « Food sweet Food - La cuisine solidaire » porté par l'association Refugee Food : création d'une cuisine partagée destinée aux personnes hébergées dans des hôtels sociaux.



Au bruit du bonheur pour le projet « Petit désir » à Anglet : acquisition d'un véhicule utilitaire d'occasion permettant de réaliser les trajets entre les deux restaurants à vocation sociale, solidaire et écoresponsable de l'association.



Soup'O Potes et son projet « Repas de Noël » à Angoulême : soutien à l'organisation d'un repas de Noël complet pour des personnes démunies dans une ambiance festive avec la distribution de cadeaux alimentaires.



Les Cantines savoyardes et le projet « Mieux manger pour tous » à Chambéry : sourcing de produits de qualité auprès des producteurs locaux, formation des cuisiniers à la préparation de repas équilibrés, installation d'un poste de légumerie pour la conservation des légumes afin de répondre à l'augmentation du besoin des plus démunis et à la baisse des dons.



Accueil et Réinsertion Social (ARS) pour le projet « consolidation et pérennisation de la Boîte à cuisine » à Nancy : organisation d'ateliers culinaires solidaires gratuits pour des personnes isolées et en situation de précarité, notamment des étudiants, favorisant la mixité sociale et l'engagement actif des participants.



Symbiose et son projet « Alimentation santé » à Plérin : organisation d'un atelier sur l'alimentation-santé pour les femmes atteintes de cancer visant à limiter l'isolement social des patientes et contribuer à une meilleure estime de soi.



TREMPLIN ET INSERTION PROFESSIONNELLE



Chaque jour, près de

1 000 personnes

en situation de rue,
de précarité ou
de fragilité
sont accompagnées

8

établissements

1 000 repas

servis chaque jour au Refuge

377 places

d'hébergement au
sein du Refuge

“
Merci au Fonds de dotation
METRO pour son soutien
dans ce projet, dont
bénéficieront 25 salariés
diplômés en insertion
restauration et 60 personnes
dans le cadre du projet
cuisine. »

Jean Perez, responsable
des ressources humaines

ZOOM SUR LA MIE DE PAIN

Le projet soutenu : créer une cuisine d'application au sein du Refuge, centre d'hébergement et de restauration des résidents de la Mie de Pain à Paris, pour offrir des ateliers pédagogiques aux salariés du chantier restauration.

Active depuis plus d'un siècle, la Mie de Pain est une association de lutte contre la précarité dont la mission est d'accueillir, héberger et amener vers l'insertion celles et ceux que la société laisse de côté.

L'objectif de ce projet soutenu par le Fonds METRO est de **renforcer les connaissances des bénéficiaires acquises en centre de formation, afin d'augmenter leurs compétences et favoriser ainsi leur retour à l'emploi**. L'espace servira également à la mise en place d'ateliers de cuisine à destination des hébergés pour les préparer à la sortie en les rendant plus autonomes.



DE L'URGENCE
À L'INSERTION





ZOOM SUR ACCOMPAGNEMENT DES PROJETS PROFESSIONNELS ET CULTURELS (APPC) LILLE

Le projet soutenu : offrir à des personnes éloignées de l'emploi, une formation aux métiers de la restauration et au comportement professionnel au travers du projet « Comme à la maison ».

L'association a mis en place un système original permettant de salarier les bénéficiaires du projet sous forme de contrats aidés. Au cours de leur parcours, et afin de monter en compétences, ils participent à la production de repas et de prestations de traiteur, à la vente sur place ou à emporter de plats, et se forment aux techniques de la gastronomie française.

Le soutien du Fonds METRO a contribué à la création de cette formation à destination de personnes très éloignées de l'emploi (peu ou pas qualifiées), sur une période de 6 mois.



**+ de 16
personnes
formées**

+70 %

de mise à l'emploi
(formation longue, CDD
de plus de 6 mois et CDI)

ZOOM SUR SAWA

Le projet soutenu : favoriser l'insertion professionnelle dans le domaine de la restauration de personnes réfugiées, primo-arrivantes ou éloignées de l'emploi.

L'association SAWA accompagne un public défavorisé en lui permettant d'accéder à une formation courte débouchant sur un double diplôme de pizzaïolo et de crêpier. Les bénéficiaires sont également formés au métier de commis de cuisine. Ce programme vise à former les élèves en situation de travail réelle notamment en les mettant au contact des clients. La plupart des cours se déroulent ainsi au sein du camion-école (food-truck) de l'association.

**3 mois
de formation**
dont un mois de stage



NOUS LES AVONS ÉGALEMENT SOUTENUS



À Table Citoyen et son projet « Thermostat » : soutien à l'innovation au sein de la restauration et accompagnement des artisans et entrepreneurs des métiers de bouche.

.....



ADAPEI 33 pour le projet « Plateau technique de formation aux métiers de la restauration » à Bordeaux : création d'un centre de formation et d'apprentissage adapté aux métiers de la restauration pour des personnes en situation de handicap mental.

.....



Planète Culture avec le projet « Planète smoothie » - le bio au service de l'inclusion professionnelle à Aulnay-sous-Bois : formation en restauration comprenant un focus sur la mixologie des fruits bio pour 40 jeunes en décrochage scolaire, et développement de leurs compétences sociales visant à favoriser leur intégration professionnelle.

.....



Atout Cœur pour le projet « Restaurant handi-responsable » à Annecy : proposition d'offres d'emploi et de formations aux personnes en situation de handicap. Grâce à un investissement dans du matériel adapté, l'association simplifie les tâches en cuisine et optimise le processus de travail.





TRANSMISSION ET ÉDUCATION

ZOOM SUR L'INSTITUT DE RECHERCHE - LYFE

Le projet soutenu : promouvoir l'utilisation de céréales secondaires chez les chefs en les faisant connaître, en leur permettant de les identifier et lever les freins à leur utilisation, en développant des recettes les valorisant et en recueillant les attentes et préférences des consommateurs.

Face au dérèglement climatique et aux besoins croissants pour nourrir une population toujours grandissante, il est important d'adapter notre alimentation et de faire évoluer les ingrédients de base de nos assiettes. Cela passe aussi par la nécessité de se réapproprier des légumes anciens, cultiver à nouveau des céréales... pour faire évoluer notre alimentation et ainsi permettre de soutenir la biodiversité et respecter les terres. Le Fonds METRO contribue à la réalisation de l'étude sur les céréales dites « secondaires ».



**Le maïs, le blé
et le riz représentent**

94 %

de la consommation
mondiale (FAO, 2018)



“

L'agrobusiness a imposé au monde quatre grandes céréales : le blé, le maïs, l'orge et le riz, alors qu'il en existe beaucoup d'autres comme l'avoine, le seigle, le millet, le triticale, le teff, les mils (sorgho, fonio), etc. L'étude en cours se focalise sur l'utilisation de ces céréales dites « secondaires » dans la restauration commerciale en France aujourd'hui. L'enquête ethnographique, et notamment l'entretien avec des chef(fe)s, permet de mieux saisir les usages et les représentations liés à ces céréales. »

Audrey Soula,
membre du Centre de Recherche et d'Innovation

ZOOM SUR LE RECHO

Le projet soutenu : proposer des ateliers à des enfants des quartiers nord de Paris pour leur faire découvrir la cuisine, de la graine à l'assiette.

Les ateliers de cuisine du RECHO se déroulent une fois par mois et se présentent sous forme de cycle de 5 ateliers réunissant des enfants du quartier et des enfants accompagnés par des associations de solidarité. Un salarié en insertion et des animateurs partagent une recette et, à travers la cuisine, abordent les thématiques de l'écologie de saisonnalité, l'agriculture biologique et l'antigaspi. Les enfants repartent avec un support imprimé et la recette de l'atelier.

Le Fonds METRO, par sa contribution, a permis **l'organisation de plusieurs ateliers** et de toucher un plus large public.



“

Durant l'heure d'atelier, la cuisine permet d'aborder, à travers des jeux et des questions, la richesse des origines de chacun.e ou encore l'exil. Les enfants peuvent alors parler de leur histoire, de leur pays de naissance et de cœur. »

Vanessa Kryceve-Carême,
Fondatrice et Directrice générale
du RECHO



LE RECHO
refuge • chaleur • optimisme

En 2024

22 ateliers

organisés

88 enfants

accompagnés





ZOOM SUR LES FRIGOS SOLIDAIRES

Le projet soutenu : accompagner l'ouverture d'une cuisine partagée pour offrir des cours de cuisine anti-gaspillage visant à sensibiliser de manière ludique et renforcer le lien social.

À terme, l'association prévoit de créer un tiers-lieu éco-responsable pour former aux métiers de l'artisanat et favoriser la réinsertion professionnelle dans un cadre de vie convivial et d'échange de compétences.



Le Fonds METRO a contribué à l'ouverture de la cuisine partagée au sein de laquelle sont proposés des cours de cuisine anti-gaspillage alimentaire auprès de différents publics tels qu'associations, centres d'animation, étudiants, retraités...



700 kilos

de nourriture sauvée par jour

3 000 personnes

aidées par jour

150 Frigos Solidaires

installés en France

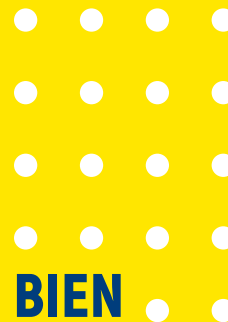


FONDATION
GoodPlanet

ZOOM SUR GOODPLANET

Le projet soutenu : développer l'alimentation et l'agriculture durable au travers des actions menées par l'école GoodPlanet et le Festival Miam.

Chaque année, la Fondation GoodPlanet organise ce festival qui accueille ateliers et événements pédagogiques. Son objectif : interroger les visiteurs sur leurs habitudes alimentaires et la façon de les faire évoluer pour concevoir l'assiette de demain.



POUR UN MONDE BIEN DANS SON ASSIETTE

Pour déposer un dossier de candidature et
se tenir informé de l'actualité du Fonds et
des associations soutenues



fonds-metro.org





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 au travers du repas.

Organisées autour de trois piliers : solidarité et lien social, tremplin et insertion professionnelle, transmission et éducation, les actions soutenues partout en France sont portées par des collaborateurs, des restaurateurs ou sélectionnées par l'équipe du Fonds.

Leur point commun : faire du repas un espace et un moment de solidarité.

fonds-metro.org

