

CHARTRE

POUR UNE MEILLEURE
VALORISATION DE
LA PRODUCTION
AGRICOLE FRANÇAISE
DANS LA RESTAURATION
INDÉPENDANTE



ENTRE ACTEURS DE LA PRODUCTION AGRICOLE,
DES FOURNISSEURS PME, DE METRO FRANCE
ET DE LA RESTAURATION INDÉPENDANTE



SIGNATAIRES



LE MOT DES SIGNATAIRES DE LA CHARTE : LA PRODUCTION FRANÇAISE

CHRISTIANE LAMBERT

Présidente de la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA)



Pour la FNSEA, la valorisation de l'origine France constitue un levier d'action majeur pour l'agriculture et concerne l'ensemble des débouchés des produits agricoles, en particulier celui de la restauration hors foyer. Cela apporte également une réponse à la demande croissante exprimée par les convives.

La FNSEA considère cette Charte comme une suite logique des travaux initiés lors des Etats Généraux de l'Alimentation, salue le travail mené par METRO France, en tant qu'acteur majeur de l'approvisionnement de la restauration commerciale indépendante et la volonté clairement affirmée de construire des partenariats durables avec les filières agricoles françaises.

SAMUEL VANDAELE

Président des Jeunes Agriculteurs (JA)



Jeunes Agriculteurs poursuit son action en s'engageant avec METRO France et tous les partenaires dans le cadre de cette charte. La promotion de la production française et des agriculteurs qui en sont à l'origine est une des missions principales de Jeunes Agriculteurs. S'engager avec la restauration indépendante permettra de renforcer le positionnement et l'image de la production française sur ces marchés, assurer une meilleure répartition de la valeur dans les filières et un meilleur revenu aux agriculteurs.

BRUNO DUFAYET

Président de la Fédération Nationale Bovine (FNB)



Par la signature de cette Charte, la FNB poursuit les travaux débutés avec METRO France dès 2018 et aboutissant à une première étape, à savoir le déploiement depuis le printemps 2019 de la démarche « Eleveur & engagé ».

Cette signature est l'étape suivante pour nombres de filières agricoles, dont celle de la viande bovine. En effet, la charte METRO doit être le moteur du déploiement du Label Rouge dans la restauration indépendante. Porter une viande « éthique » ramenant de la transparence et une rémunération de la fourche à la fourchette ; valoriser le modèle d'élevage français par les races, le système herbager auprès des restaurateurs et de leurs clients ; retrouver un produit régulier et de qualité sur les cartes et menus des restaurants et pouvoir en parler au client.... Autant d'actions à construire dès 2020 !

JACQUES ROUCHAUSSÉ

Président de Légumes de France



Dans le cadre de la loi EGAIm, et dans la continuité du partenariat engagé depuis 2011 entre METRO France et Légumes de France sur la valorisation de l'origine France et de la production locale, nous confortons notre partenariat en nous affichant pleinement aux côtés de METRO France afin de répondre à la demande de la restauration indépendante.

JEAN-MICHEL SCHAEFFER

Président de la Confédération Française de l'Aviculture (CFA)



La CFA est un syndicat professionnel agricole qui rassemble les producteurs d'œufs, de volailles de chair, de lapins, de palmipèdes à foie gras et d'autres espèces spécialisées rattachées à l'aviculture. Elle regroupe des producteurs quelle que soit leur mode de production (standard, certifié, label rouge, bio...) et de commercialisation. La CFA est constituée d'une soixantaine de sections départementales réunies également au niveau régional. La CFA adhère à la FNSEA et en constitue son association spécialisée pour l'aviculture et les productions rattachées.

Très engagée dans la défense et la promotion de l'origine France, la CFA a répondu avec enthousiasme à la démarche initiée par METRO France. La reconquête de la restauration est une de nos priorités et c'est grâce à des actions de ce type que nous parviendrons à réduire la part de produits avicoles et cunicoles importés et brandir fièrement l'origine France sur des produits emblématiques de notre terroir et de notre histoire.

FRANÇOIS VALY

Président de la Fédération Nationale Porcine (FNP)



Dans le cadre de la Charte pour une meilleure valorisation de la production agricole française dans la restauration indépendante, la FNP s'engage avec METRO France pour mettre en avant le Porc Français dans les assiettes des consommateurs, sur les produits de viande fraîche des producteurs de porcs français, et ce, sur tout le territoire.

LE MOT DES SIGNATAIRES DE LA CHARTE : LES FOURNISSEURS PME

DOMINIQUE AMIRAULT

Président de la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF)



En tant que représentant des PME des Territoires, nous soutenons pleinement la démarche de METRO France pour promouvoir les produits agricoles français et nos savoir-faire régionaux auprès des restaurateurs indépendants, ambassadeurs du terroir et de la gastronomie française. C'est indispensable aujourd'hui pour relancer la création de valeur et répondre aux attentes des clients finaux en faveur de produits sains, locaux et de qualité, fabriqués par les PME.

JEAN-PHILIPPE ANDRÉ

Président de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)



Cette charte signée avec METRO France s'inscrit pleinement dans la défense de notre souveraineté alimentaire par le biais de la restauration collective acteur majeur de la valorisation des savoir-faire Made In France. L'ANIA soutient fortement cette initiative qui renforce l'esprit de filière entre tous ses acteurs, agriculteurs, éleveurs, transformateurs et distributeurs. Les Français sont de plus en plus nombreux à vouloir soutenir la production de leurs régions. Il est essentiel d'unir nos forces pour mieux communiquer sur nos produits et nos recettes qui nous sont enviés partout dans le monde. Soyons fiers de notre alimentation !

DOMINIQUE CHARGÉ

Président de La Coopération Agricole (LCA)



En tant qu'entreprises appartenant aux agriculteurs, par essence acteurs des circuits courts faisant le lien direct entre les producteurs et les consommateurs, les coopératives sont les partenaires privilégiés des acteurs de la RHF partout en France. En rejoignant le collectif d'acteurs engagés en faveur de l'Origine France dans les filières Restauration hors domicile, La Coopération Agricole continue d'affirmer sa position centrale sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, convaincue que la pérennité de ses activités passe par des logiques de filière dynamiques et structurées : visant à mieux valoriser la Production Française dans la Restauration Indépendante, cette Charte en est une illustration vivante et nous permet d'avancer, en cohérence, dans les transitions nécessaires pour bâtir demain.

LE MOT DES SIGNATAIRES DE LA CHARTE : LE GROSSISTE

PASCAL PELTIER

Directeur Général METRO France



METRO France est très fier d'avoir pu rassembler 12 fédérations majeures de la filière alimentaire française dans ce collectif d'acteurs engagés pour promouvoir la production agricole dans les menus des restaurateurs indépendants. Cette Charte qui se déploie dans tous les territoires français est une première dans le secteur alimentaire : au travers du dialogue filière que nous avons créé sur tous les territoires et d'événements engagés partout en France, nous ferons, tous ensemble, la promotion de l'origine France sur nos 98 halles METRO, dans des fermes, dans des PME et chez des restaurateurs. A la suite des Etats Généraux de l'Alimentation, cette Charte montre que les acteurs de la filière alimentaire signataires savent prendre des initiatives sur des sujets sociétaux pour bâtir, réfléchir et agir ensemble à l'alimentation de demain ! Nous avons en France de beaux produits agricoles, nos restaurateurs indépendants en sont convaincus !

METRO France est un grossiste, 1^{er} Fournisseur de la Restauration indépendante, qui fournit 400 000 entreprises professionnelles françaises indépendantes, de la restauration, du plus grand traiteur à la petite épicerie de quartier, de l'étoilé et la sandwicherie. METRO France c'est 4000 fournisseurs dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 25% de notre offre alimentaire constituée de produits du terroir. Nous sommes avant tout une entreprise de proximité implantée sur tous les territoires. Nous privilégions, dans une démarche responsable et qualitative, les fournisseurs locaux, les circuits courts et les petits producteurs des terroirs afin de répondre aux attentes de la Restauration.

LE MOT DES SIGNATAIRES DE LA CHARTE : LA RESTAURATION INDÉPENDANTE

ROLAND HÉGUY

Président Confédéral de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)



Nos restaurateurs sont engagés depuis longtemps dans une démarche de qualité, intimement liée à la qualité des produits eux-mêmes. En France, nous avons la chance d'avoir une production agricole abondante et variée qui nourrit la diversité de notre gastronomie. L'UMIH s'engage dans cette charte pour valoriser les produits français des agriculteurs, eux aussi, engagés dans une démarche responsable. Le client est au centre de notre démarche pour une transition écologique qui assurera qualité et responsabilité.

DIDIER CHENET

Président du Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie et de la Restauration (GNI)



Sur le fondement de cette charte, au sein d'une filière organisée et gouvernée collectivement par ses acteurs, l'objectif des restaurateurs indépendants sera de répondre à la demande de transparence de nos clients en mettant en valeur la qualité des produits de nos terroirs, leur diversité mais aussi le savoir-faire de ceux qui, chaque jour, préparent et cuisinent ces produits.

Plus que jamais, les restaurateurs indépendants se veulent les ambassadeurs au quotidien de la filière agricole française.

JOËL MAUVIGNEY

Président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD)



Les résultats de l'enquête réalisée par l'institut CSA à la demande de la CGAD en 2019 démontrent le rôle essentiel de nos commerces dans l'animation des territoires et combien il est capital que les politiques publiques favorisent leur développement et leur maintien, notamment en zone rurale. La Charte pour une meilleure valorisation de la production agricole française dans la restauration indépendante s'inscrit pleinement dans cette stratégie et nous nous réjouissons de nous y associer. Il nous semble essentiel d'échanger sur les bonnes pratiques locales existantes réunissant des entreprises agricoles, des grossistes et des artisans, commerçants et restaurateurs en vue de valoriser les produits et les savoir-faire et de maintenir et favoriser le développement de l'économie locale et l'emploi.



CHRISTIANE LAMBERT

Présidente de la FNSEA



SAMUEL VANDAELE

Président des JA



BRUNO DUFAYET

Président de la FNB



JACQUES ROUCHAUSSÉ

Président de Légumes de France



JEAN-MICHEL SCHAEFFER

Président du CFA



FRANÇOIS VALY

Président du FNP



DOMINIQUE AMIRAULT
Président de la FEEF



JEAN-PHILIPPE ANDRÉ
Président de l'ANIA



DOMINIQUE CHARGÉ
Président de LCA



PASCAL PELTIER
Directeur général METRO France



ROLAND HÉGUY
Président Confédéral de l'UMIH



DIDIER CHENET
Président du GNI



JOËL MAUVIGNEY
Président de la CGAD

PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE



L'intérêt des consommateurs pour les produits du terroir, le local, les savoir-faire et la proximité ne cesse de progresser :

97%

des français pensent que
consommer des produits
locaux permet de faire
mieux marcher l'économie
locale et de soutenir les
producteurs locaux

451 606

exploitations agricoles
en France métropolitaine
en 2013

La France est le

1^{ER}

pays producteur agricole
de l'Union Européenne

FOURNISSEURS PME



La filière agroalimentaire regroupe les entreprises de transformation des produits agricoles et alimentaires travaillant en restauration indépendante.

Composée à **98% de PME**, les industries de la viande et du lait emploient 40% des effectifs du secteur et les coopératives agroalimentaires produisent 40% du chiffre d'affaires du secteur.

En 2017 on compte :

5941

TPE françaises

1073

PME françaises

METRO FRANCE GROSSISTE



METRO France, 1^{er} fournisseur de la restauration indépendante en France, propose un large choix de produits locaux sur tous les territoires. En contact direct avec les producteurs agricoles, fournisseurs PME et restaurateurs indépendants, METRO France a une place centrale dans la filière alimentaire. METRO France c'est :

400 000

restaurateurs
et commerçants indépendants

7000

produits du terroir

100%

de steaks hachés,
de lapin, de lait UHT,
d'œufs liquide
et coquille
origine France

28

poulets Label
Rouge
dont 17 IGP
et 1 AOP

60%

de produits frais

63%

de viande française

RESTAURATION INDÉPENDANTE



La restauration en France c'est :

100 000

établissements
de restauration traditionnelle

63 000

établissements
de type rapide

47

milliards d'euros
de chiffre d'affaires

Les Français plébiscitent largement les restaurateurs. Pour eux, ils dynamisent et animent les territoires et sont créateurs de lien social. 2/3 d'entre eux considèrent même que les restaurateurs sont indispensables dans leur vie de tous les jours. Ils sont considérés, à raison, comme des commerces dépositaires d'un véritable savoir-faire et offrant des produits et services de qualité.

SENSIBILISER RÉPARTITION DE VALEUR
RENCONTRES BIEN-ÊTRE ANIMAL
CONSOMMATION RESPONSABLE PRODUCTION
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
PLAT DU JOUR
ACTIONS
SAISONNALITÉ
CONSUMMATEUR FINAL
CHARTRE
TPE
PME
LOCAL
ÉLEVAGE
PRODUITS BRUTS
VALORISATION
BÂTIR
TRAÇABILITÉ
Fournisseurs
MENU
RESTAURATION INDÉPENDANTE
ORIGINE FRANCE
ÉVÉNEMENTS ENGAGEMENT
BESOINS
RÉFLEXION
FILIÈRE
PÉDAGOGIE GOUVERNANCE
SOUTENIR COORDINATION
CIRCUIT-COURTS AGRICULTURE
ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

POURQUOI UNE CHARTE D'ENGAGEMENTS ?



Les États Généraux de l'Alimentation ont mis en lumière la nécessité de mieux valoriser les filières de productions françaises, de construire des actions communes entre les acteurs de l'alimentation et de répondre aux attentes sociétales fortes des consommateurs.

Il est donc apparu nécessaire aux signataires de la Charte de renforcer les liens et de créer de nouvelles dynamiques entre le secteur de la production agricole française, les PME Fournisseurs, METRO France et le secteur de la restauration indépendante.

Avec cette Charte, METRO France se place en trait d'union entre les signataires de la Charte et aide à créer des synergies actives afin de redonner une place de choix aux produits agricoles français sur les cartes des restaurants et de sensibiliser le consommateur final sur l'origine du produit qu'il déguste dans son assiette.

**ACTEURS DE LA PRODUCTION, DES FOURNISSEURS PME, DE
METRO FRANCE ET DE LA RESTAURATION INDÉPENDANTE,
NOUS NOUS ENGAGEONS PAR CETTE CHARTE :**

BÂTIR



À bâtir ensemble des relations de confiance dans le cadre d'une gouvernance permettant la valorisation de la production française dans le secteur de la restauration indépendante.

1

Construire des relations durables entre les fédérations d'agriculteurs, les fédérations des fournisseurs PME, METRO France et les fédérations des restaurateurs indépendants au plan national et local via le *Comité National* qui se réunit une fois par semestre et les *Cercles Locaux de Réflexion* qui se réunissent une fois par trimestre. Objectifs de cette gouvernance :

- Établir une gouvernance,
- Maintenir des rencontres régulières au national et local,
- Comprendre le travail et les actions de chacun,
- Mettre en place des actions communes et en assurer le suivi.

2

Organiser tous les ans une rencontre des signataires de la Charte via le *Comités des Présidents*. L'objectif de ce *Comité des Présidents* est d'évaluer la bonne mise en œuvre des engagements des signataires et d'annoncer les axes de développement de la charte pour l'année suivante.

RÉFLÉCHIR



À participer ensemble à des réflexions filières
sur le sujet de la valorisation de la production
française dans la restauration indépendante.

1

Les États Généraux de l'Alimentation ont montré l'importance du lien entre les acteurs de la filière alimentaire.

L'objectif de cet engagement est d'accompagner ensemble le changement et l'émergence d'un nouveau modèle basé sur le collectif et la coopération, dans le cadre du Comité National et des Cercles Locaux de Réflexion.

2

Dans le cadre des Cercles Locaux de Réflexion, il s'agit de créer des échanges sur les sujets qui intéressent la filière :

- La coordination des besoins de la production agricole et de la restauration indépendante,
- La traçabilité au sein de la filière, le bien-être animal et les conditions d'élevage,
- Les tendances de consommation responsable dans le secteur de la restauration indépendante,
- La prise en compte de la saisonnalité sur les cartes et menus, les bonnes pratiques sur le gaspillage alimentaire et la pédagogie auprès du consommateur final.

Les conclusions de ces échanges seront transmises au Comité National.

AGIR



À animer des actions conjointes ou des opérations de mise en valeur de la production française afin d'encourager un dialogue dynamique.

1

Créer des journées événements dans les entrepôts METRO pour mettre en avant les agriculteurs et les fournisseurs PME auprès des restaurateurs indépendants. En développant par la suite des journées ouvertes dans les entrepôts avec le restaurateur et le consommateur final.

2

Créer des journées événements dans des exploitations agricoles ouvertes aux restaurateurs indépendants avec le soutien de METRO France. En développant par la suite des journées ouvertes dans les exploitations avec le restaurateur et le consommateur final sur le modèle des « Fermes ouvertes » de la FNSEA.



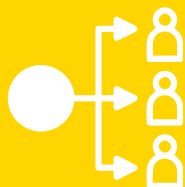
3

Créer des événements chez les Fournisseurs PME en présence des agriculteurs, des restaurateurs avec le soutien de METRO France. En développant par la suite des journées ouvertes chez le fournisseur PME avec des agriculteurs, des restaurateurs et le consommateur final.

4

Créer des événements chez des restaurateurs indépendants en présence d'agriculteurs, de fournisseurs PME et de METRO France.

RÉPARTIR



À améliorer la répartition de la valeur entre les acteurs de la filière.

1



Par la mise en avant de la Démarche Eleveur et Engagé sur le bœuf français chez METRO France et chez les Restaurateurs via les fédérations de la Restauration Indépendante.

2

Les États Généraux de l'Alimentation ont permis d'identifier des enjeux de répartition de valeur au sein de la filière alimentaire en vue de rémunérer de manière plus juste les acteurs de la production.

L'objectif de cet engagement est d'identifier d'autres démarches volontaires permettant une meilleure répartition de la valeur entre les acteurs de la filière.

SOUTENIR



À soutenir les filières locales et responsables,
les labels qualité français.

1

Mieux faire connaître les filières locales et responsables ainsi que les labels qualité : Œufs de France, Eleveur et Engagé, Label Rouge, Filière Régions METRO, Filière Locale METRO, labels d'entreprises engagées dans leur territoire : PME+ (Pour un Monde Plus Engagé), ...



2

Privilégier, chaque fois que possible, l'origine France chez METRO France.

Les fédérations de la production et des fournisseurs PME s'engagent à chaque fois que possible à mobiliser les filières locales françaises sur les enjeux et les besoins de la restauration indépendante.

Les fédérations de la restauration indépendante s'engagent à chaque fois que possible à promouvoir l'origine France auprès de leurs adhérents.

SENSIBILISER



À sensibiliser les restaurateurs indépendants sur les enjeux du secteur de la production française.

1

Par le biais des fédérations représentant le secteur de la restauration indépendante (communication nationale et locale via internet, magazines).

2

Par le biais des outils de communication METRO France vers sa clientèle restaurateur (magazines, site internet, entrepôts).

3



Au travers des *Comités nationaux* regroupant les signataires de la Charte, créer un kit de communication à destination des restaurateurs pour promouvoir la production française avec le logo « *J'aime Cuisiner Français !* »

