

DÉMARCHE RESPONSABLE

Produits extra-frais

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

TEXTE EN COURS DE VALIDATION

La fraîcheur ne se décrète pas. Elle se construit, chaque jour, sur le terrain. Chez METRO, l'extra-frais repose sur une ambition claire : réduire au maximum le temps qui sépare la production ou la récolte de la mise en rayon. Parce qu'un produit vraiment frais est avant tout un produit qui n'attend pas. Cet engagement se traduit par une organisation logistique réactive, pensée pour accompagner les rythmes du vivant. Fruits et légumes cueillis à maturité, poissons acheminés dès leur débarquement, viandes préparées dans le respect de la chaîne du froid : chaque filière est structurée pour garantir des arrivages quotidiens et une fraîcheur optimale. Des équipes d'experts contrôlent chaque jour la qualité des produits avant leur mise à disposition, sans compromis. L'extra-frais chez METRO s'appuie également sur la proximité. Grâce à un maillage territorial dense, l'enseigne privilégie les circuits courts, les partenariats locaux et la saisonnalité. Moins de transport, plus de réactivité ! Cette proximité permet de préserver les qualités gustatives des produits tout en soutenant les producteurs engagés dans leur territoire. À cette exigence de fraîcheur s'ajoute une traçabilité rigoureuse. Chaque produit extra-frais est suivi à chaque étape, du producteur jusqu'aux halles, avec des contrôles réguliers et des cahiers des charges souvent plus stricts que les normes en vigueur. Sécurité alimentaire, qualité sanitaire, respect des produits : rien n'est laissé au hasard. Proposer de l'extra-frais, c'est faire le choix de la précision, de la rapidité et de la confiance. Chez METRO, c'est un engagement quotidien pour offrir des produits à la hauteur des exigences des professionnels, au plus près du goût, de la saison et du vivant.



DÉMARCHE RESPONSABLE

Produits extra-frais

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

TEXTE EN COURS DE VALIDATION

La fraîcheur ne se décrète pas. Elle se construit, chaque jour, sur le terrain. Chez METRO, l'extra-frais repose sur une ambition claire : réduire au maximum le temps qui sépare la production ou la récolte de la mise en rayon. Parce qu'un produit vraiment frais est avant tout un produit qui n'attend pas. Cet engagement se traduit par une organisation logistique réactive, pensée pour accompagner les rythmes du vivant. Fruits et légumes cueillis à maturité, poissons acheminés dès leur débarquement, viandes préparées dans le respect de la chaîne du froid : chaque filière est structurée pour garantir des arrivages quotidiens et une fraîcheur optimale. Des équipes d'experts contrôlent chaque jour la qualité des produits avant leur mise à disposition, sans compromis. L'extra-frais chez METRO s'appuie également sur la proximité. Grâce à un maillage territorial dense, l'enseigne privilégie les circuits courts, les partenariats locaux et la saisonnalité. Moins de transport, plus de réactivité ! Cette proximité permet de préserver les qualités gustatives des produits tout en soutenant les producteurs engagés dans leur territoire. À cette exigence de fraîcheur s'ajoute une traçabilité rigoureuse. Chaque produit extra-frais est suivi à chaque étape, du producteur jusqu'aux halles, avec des contrôles réguliers et des cahiers des charges souvent plus stricts que les normes en vigueur. Sécurité alimentaire, qualité sanitaire, respect des produits : rien n'est laissé au hasard. Proposer de l'extra-frais, c'est faire le choix de la précision, de la rapidité et de la confiance. Chez METRO, c'est un engagement quotidien pour offrir des produits à la hauteur des exigences des professionnels, au plus près du goût, de la saison et du vivant.



DÉMARCHE RESPONSABLE

Produits extra-frais

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

TEXTE EN COURS DE VALIDATION

La fraîcheur ne se décrète pas. Elle se construit, chaque jour, sur le terrain. Chez METRO, l'extra-frais repose sur une ambition claire : réduire au maximum le temps qui sépare la production ou la récolte de la mise en rayon. Parce qu'un produit vraiment frais est avant tout un produit qui n'attend pas. Cet engagement se traduit par une organisation logistique réactive, pensée pour accompagner les rythmes du vivant. Fruits et légumes cueillis à maturité, poissons acheminés dès leur débarquement, viandes préparées dans le respect de la chaîne du froid : chaque filière est structurée pour garantir des arrivages quotidiens et une fraîcheur optimale. Des équipes d'experts contrôlent chaque jour la qualité des produits avant leur mise à disposition, sans compromis. L'extra-frais chez METRO s'appuie également sur la proximité. Grâce à un maillage territorial dense, l'enseigne privilégie les circuits courts, les partenariats locaux et la saisonnalité. Moins de transport, plus de réactivité ! Cette proximité permet de préserver les qualités gustatives des produits tout en soutenant les producteurs engagés dans leur territoire. À cette exigence de fraîcheur s'ajoute une traçabilité rigoureuse. Chaque produit extra-frais est suivi à chaque étape, du producteur jusqu'aux halles, avec des contrôles réguliers et des cahiers des charges souvent plus stricts que les normes en vigueur. Sécurité alimentaire, qualité sanitaire, respect des produits : rien n'est laissé au hasard. Proposer de l'extra-frais, c'est faire le choix de la précision, de la rapidité et de la confiance. Chez METRO, c'est un engagement quotidien pour offrir des produits à la hauteur des exigences des professionnels, au plus près du goût, de la saison et du vivant.



DÉMARCHE RESPONSABLE

Produits extra-frais

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

TEXTE EN COURS DE VALIDATION

La fraîcheur ne se décrète pas. Elle se construit, chaque jour, sur le terrain. Chez METRO, l'extra-frais repose sur une ambition claire : réduire au maximum le temps qui sépare la production ou la récolte de la mise en rayon. Parce qu'un produit vraiment frais est avant tout un produit qui n'attend pas. Cet engagement se traduit par une organisation logistique réactive, pensée pour accompagner les rythmes du vivant. Fruits et légumes cueillis à maturité, poissons acheminés dès leur débarquement, viandes préparées dans le respect de la chaîne du froid : chaque filière est structurée pour garantir des arrivages quotidiens et une fraîcheur optimale. Des équipes d'experts contrôlent chaque jour la qualité des produits avant leur mise à disposition, sans compromis. L'extra-frais chez METRO s'appuie également sur la proximité. Grâce à un maillage territorial dense, l'enseigne privilégie les circuits courts, les partenariats locaux et la saisonnalité. Moins de transport, plus de réactivité ! Cette proximité permet de préserver les qualités gustatives des produits tout en soutenant les producteurs engagés dans leur territoire. À cette exigence de fraîcheur s'ajoute une traçabilité rigoureuse. Chaque produit extra-frais est suivi à chaque étape, du producteur jusqu'aux halles, avec des contrôles réguliers et des cahiers des charges souvent plus stricts que les normes en vigueur. Sécurité alimentaire, qualité sanitaire, respect des produits : rien n'est laissé au hasard. Proposer de l'extra-frais, c'est faire le choix de la précision, de la rapidité et de la confiance. Chez METRO, c'est un engagement quotidien pour offrir des produits à la hauteur des exigences des professionnels, au plus près du goût, de la saison et du vivant.

