

Les Commissions



EXTRAIT DU RAPPORT MORAL 2024

Les outils expertise : les commissions

<u>Commission Nutrition Qualité Santé</u>	2
Commission Études & Outils Marketing	4
Commission Restauration Durable	6
Commission Équipements, Services & Hygiène	8
Commission Boulangerie - Pâtisserie	9



Les outils expertise : les commissions

Le GECO Food service est composé de 2 collèges : le Collège IAA (industries agroalimentaires) et le Collège Equipements, Services et Hygiène (ESH). La **complémentarité des métiers** renforce la légitimité de votre association à prendre la parole : ensemble, les **entreprises alimentaires** (transformation de la production agricole française en produits alimentaires, ingrédients et produits finis), et les **entreprises d'équipements, de service et d'hygiène** rendent possible les consommations hors domicile et le tourisme en France.

L'animation des 2 Collèges s'articule autour de **5 Commissions de travail** :

- Commission Nutrition, Qualité, Santé
- Commission Etudes & Outils Marketing
- Commission Restauration Durable
- Commission Equipements, Services & Hygiène
- Commission Boulangerie-Pâtisserie

Les commissions de travail du GECO Food Service sont des **lieux de réflexion et d'échanges** importants sur tous les sujets qui complètent la veille et les études destinées aux membres. Nourri par le partage de problématiques identiques entre ses membres, le travail des commissions s'articule autour de trois axes :

- la veille réglementaire, juridique et technique 
- le développement d'outils pour les membres et leurs clients 
- des interventions de parties prenantes 

avec, en fil conducteur, la mesure des impacts de toutes nouvelles réglementations sur les business.



À NOTER

Pour **suivre les travaux des Commissions**, pour **participer aux réunions** (en présence **physique** ou en **visio-conférence**), pour recevoir les informations, vous êtes invités à prendre contact avec la responsable en charge de la Commission (pour rappel, voir adresses ci-dessous).

Nous traitons des sujets qui sont les vôtres : **n'hésitez pas à nous faire part de vos demandes, vos suggestions.**

Commission Nutrition Qualité Santé

Animée par : Laurence VIGNÉ Contact : laurence.vigne@gecofoodservice.com

Elle est composée de profils très divers (Ingénieur Nutrition- Responsable Marketing, Juriste Droit alimentaire, Responsable Qualité, R&D)

Membres : 120 membres, 49 entreprises

Les missions de la commission

- Informer régulièrement les membres sur les différents sujets impactant nos marchés, les clients et consommateurs /convives en termes de Santé publique, de Nutrition, d'information consommateurs et sécurité sanitaire spécifique à nos marchés.
- Alimenter les différentes prises de position dans les groupes de travail des administrations, consultations régulières des membres pour synthétiser des contributions argumentées.
- Consulter et auditer des parties prenantes pour enrichir la vision et les connaissances.
- Depuis 2020, un sous-groupe a été créé Sous-Groupe dédié aux sujets Alimentation des Séniors.

Fréquence de réunion : 4 fois par an dont 1 session en présentiel obligatoire (format ½ journée).



Vous souhaitez rejoindre la commission et être inscrit dans les listes de diffusion pour être au plus près des actualités, n'hésitez pas à contacter Laurence Vigné

Chiffres clés 2024

- 3 réunions et 2 GT Alimentation des Seniors
- 1 intervention au sein de la Commission Nutrition :
 - > **Emilie DALLE** **Chargée de projets Nutrition -NUTRIFIZZ sur la tendance du végétal**
- Organisation d'un atelier /débats dans le cadre du GT Alimentation des Seniors (cf. ci-dessous)
- Intervention de L. Vigné aux Journées Alimentation Santé (JAS) organisé par le CRITT Pays de la Loire

La veille 2024

- Recommandations alimentaires du Conseil National de Restauration Collective (CNRC) -scolaire et pénitentiaire
- Nutri Score
- Programme européen Lait et Fruits à l'Ecole
- SNANC (Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat)
- La transformation alimentaire (AUT)
- Origin'info, étiquetage des viandes, lignes directrices Bien-être animal,
- Affichage environnemental/Allégations environnementales
- Gaspillage alimentaire (label AFNOR)
- Alimentation des séniors (cf. ci-dessous)
- Participation L. Vigné au Conseil National de l'Alimentation (CNA) sur la rédaction de l'avis N°92
l'Alimentation comme vecteur du Bien Vieillir

Les outils & livrables 2024

> **Intervention** d'Emilie DALLE Chargée de projets Nutrition -NUTRIFIZZ sur la tendance du végétal le 26 septembre

Rappel du rôle des protéines, des enjeux de santé publique, des défis des offres de substitution, les besoins des chefs → une over view complète et intéressante pour les membres présents



Retrouvez les présentations et les comptes-rendus dans
l'Espace Adhérents /Commissions /Nutrition /2024/2024-24
septembre



Le Groupe de Travail Alimentation des Seniors 2024

- Être en veille sur les sujets Alimentation des Seniors
- Elaborer des livrables (ex : des ateliers) pour apporter acculturation et expertise sur cette thématique
- Balayer les sujets et diverses publications apportées par Alim 50+ (GECO Food service est adhérent)
- Synthétiser, catégoriser et prioriser les sujets pour les Adhérents

En 2024

>Participation à la rédaction d'un livre : Alimentation des Seniors ; ingénierie des scénarios de formations dédiées aux professionnels et aux aidants » dans le cadre 'un groupe Alim 50+

Et organisation de la conférence de presse dans les locaux du GECO Food Service



Atelier Débat du mardi 6 Décembre 2024

Invités

- **Antoine GERARD** socio-gérontologue Co-Fondateur de Briscard et Bistrot BERTHA
(Retrouvez ces post [ici](#))
- **Laurence Bonneveau** Directrice des Marchés de collectivité SYSCO& Delphine Foucault Chef de marché Médico-social SYSCO
- « Mapping, route to Market , Besoins Mieux comprendre pour mieux accompagner les opérateurs »
- **Stéphanie Bichard** Responsable Développement Les Insatiables | Secteur Transition écologique
Constantin Delourme
« Enjeux d'accompagnement autour du repas au sein des Ehpad's Partage d'expériences »

En 2024, Le GECO Food service a apporté son soutien à l'Etude « Les Bienfaisants » première enquête consommateurs jamais réalisée en EHPAD, pilotée par Aline VICTOR du cabinet Avi'sé et des experts en datas

👉 Restitution des résultats le 2 juin 2025



Groupe de Travail
Alimentation des Seniors



Retrouvez les présentations et les comptes-rendus dans l'Espace Adhérents/ressources documentaires/Nutrition/Seniors/2024

ZOOM SUR 2025

Les dates de réunions

- Jeudi 16 janvier 9h30-12h30
- Jeudi 3 avril 9h30-12h30
- Jeudi 2 octobre (14h30-17h30)
- Jeudi 27 novembre exclusivement en présentiel + Cocktail déjeunatoire (10h-14h)

Les sujets de veille

- Recommandations alimentaires du Conseil National de Restauration Collective (CNRC) -Crèches - scolaire -pénitentiaire
- Nutri Score
- SNANC (Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat) PNNS 5 -PNA 4
- Avis de l'ANSES (soja et isoflavones, régimes végétariens et végétaliens, avis sur la transformation alimentaire (AUT)
- Affichage environnemental/Allégations environnementales
- Gaspillage alimentaire

Les auditions envisagées (Nicole DARMON, Marie-Pierre Membrives (Etude Cantines Révolutions), Cabinet Avi'sé)

Les dates de réunions du GT seniors

- Jeudi 22 mai 14h30-16h30
- Lundi 22 septembre 14h30-16h30
- Mardi 2 décembre 14h30-16h30

Commission Etudes & Outils Marketing

Animée par : Fabienne ROCHEFORT, Directrice Marketing PIERRE MARTINET

Contact : Frédérique LEHOUX - frederique.lehoux@gecofoodservice.com

Vous souhaitez rejoindre un cercle de professionnels Marketing en Food Service,

- **ou nourrir vos équipes d'une réflexion commune, de mises en relations, d'idées nouvelles,**
- **ou faire des propositions d'orientations nouvelles pour les outils du GECO Food Service ?**

Intégrez la Commission Etudes & Outils Marketing en contactant Frédérique LEHOUX - outre l'accès aux réunions vous serez inclus dans le fil de son actualité par mails.

La Commission est composée de tous salariés des entreprises membres du GECO Food service, ayant manifesté un intérêt à suivre et/ou participer aux travaux de la Commission. Les profils sont très divers (Directeur Marketing, Directeur Com, Responsable Marketing, Chef de groupe RHF, Compte-clé, Category manager, Chefs de produits, Chef des ventes, chef de produits, etc.), issus des 2 collèges de l'Association : IAA + ESH (Equipements, Services et Hygiène).

Membres : 250 membres, 84 entreprises

Les missions de la commission

La commission travaille autour de **trois axes** :

1. La **veille réglementaire, juridique et technique** impactant les produits et marchés hors domicile ;

2. L'intervention **d'invités à même de nourrir la réflexion de chacun** ;

Les tendances dans le monde de la restauration bougent : nous avons créé pour nos membres un moment privilégié autour d'**Anne-Claire Paré, du cabinet BENTO** qui sait comme personne, décrypter les tendances de la restauration, et éclairer ce qui se passe à l'international pour inspirer les cuisines de demain ! Tisser ou renforcer votre réseau professionnel food service : c'est tellement utile et enrichissant !

3. Le **développement et le suivi d'outils** pour les membres : Chaque année, elle choisit le thème de **l'Etude annuelle financée par le GECO Food Service** pour les membres de l'Association.

Les membres de la Commission proposent des **thèmes** et des idées de **cabinets** à solliciter - les thèmes les plus transversaux aux 2 collèges sont privilégiés - elle **finalise le cahier des charges** à soumettre au cabinet - elle **auditionne les cabinets** et fait un **choix** - elle valide le questionnaire - contribue au suivi de l'Etude annuelle.

Elle suit plus généralement l'ensemble des outils chiffres / datas / panels de l'Association : **PANEL CREST - Baromètre de la Restauration Collective**.



Fréquence de réunion : 4 fois par an (en physique ou en visio-conférence) dont 1 session en présentiel obligatoire (format ½ journée)

Chiffres clés 2024

4 Réunions

Invités 2024

- Anne-Claire Paré – Cabinet BENTO
- Maria BERTOCH – NPD GROUP/CIRCANA
- Nicolas NOUCHI – STRATEGEAT – Food Tours Voyages inspirationnels
- Harry HAGEGE Fondateur et CEO – Plateforme Datas FYRE

Les outils & livrables 2023

- Outre tous les supports de réunions
- Support d'Anne-Claire Paré
- Support de Maria BERTOCH
- Support de Nicolas NOUCHI
- Support de Harry HAGEGE



Retrouvez les slides et les comptes-rendus téléchargeables dans l'Espace Adhérents.

ZOOM SUR 2025

Les dates de réunions - 9h30-12h00

- Jeudi 13 mars
- Jeudi 22 mai exclusivement en présentiel avec cocktail déjeunatoire
 - + **INVITE Exceptionnel** : Alexandre MAIZOUE CEO - Directeur Général **Krispy Kreme Doughnuts France**
 - + **INTERVENTION** de Jérémy ROBIOLLE, Directeur du développement chez **Xerfi Spécific** présentation de l'étude : *"Les stratégies RSE dans le secteur de la restauration"*
- Jeudi 02 octobre
- Jeudi 27 novembre



Vous souhaitez rejoindre la commission et être inscrit dans les listes de diffusion pour être au plus près des actualités, n'hésitez pas à contacter Frédérique LEHOUX

Commission Restauration Durable

Animée par : Frédérique LEHOUX Contact : Frédérique LEHOUX - frederique.lehoux@gecofoodservice.com

La Commission est composée de tous salariés des entreprises membres du GECO, ayant manifesté un intérêt à suivre et/ou participer aux travaux de la Commission.

Membres : 201 membres, 80 entreprises

Les missions de la commission

Le périmètre de la Commission Restauration Durable est large. La Commission est attentive :

- aux contraintes et injonctions Restauration Durable dans le **contenu des assiettes** (approvisionnements, localisme, qualité, etc.) ;
- ainsi qu'aux contraintes liées aux **conditions de production, de distribution des denrées, et les conditions de leur mise en œuvre en cuisine, puis les conditions de consommation.**

Ses sujets peuvent aller :

- Des emballages, des déchets, sujets plastiques (cf. fin de l'utilisation des plastiques pour les couverts, les pailles, les assiettes du hors domicile – lutte contre les déchets sauvages liés aux consommations hors domicile) ;
- Gestion des biodéchets ;
- A l'aménagement des cuisines, ou les enjeux et des impacts en termes d'hygiène, etc.

La Commission travaille autour d'enjeux forts pour les entreprises notamment à :

- Mobiliser l'information sur les produits alimentaires permettant de les reterritorialiser/ les localiser (Cf. par rapport à la localisation des sites de production, et/ou des appros notamment) ;
- Mobiliser l'information sur les produits permettant de fournir tous éléments propres à être pris en compte dans le cadre d'une analyse de cycle de vie (cf. critères ACV qui seront retenus dans les marchés publics, puis attendus potentiellement sur d'autres segments) ;
- Mobiliser l'information sur la participation des entreprises :
 - à la lutte contre le gaspillage alimentaire,
 - au recyclage,
 - à l'écoconception des produits et/ou des emballages.

La Commission assure le suivi règlementaire, juridique et technique des sujets notamment :

« **approvisionnements** » (Cf. obligation de 50% de local, BIO, SIQO, etc.), proposition de définition des **circuits courts/directs pour la restauration collective** - caractéristiques à partir desquelles un acheteur pourra établir un cahier des charges pour des **produits comptabilisables sur la catégorie introduite par la loi Climat & résilience** : "Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs

performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture." Les **règles pour les produits transformés composés d'un mélange de plusieurs ingrédients éligibles "EGAlim"** (mais aucun ingrédient ne compose plus de 95% du produit final) : compte tenu de la faible quantité de produits concernés, rester sur les préconisations de la réglementation et ne pas les comptabiliser au titre des 50% EGAlim.

- **Gaspillage alimentaire**,
- **Réemploi** en restauration, ET qu'en est-il pour les industriels pour leurs emballages de restauration ? des pistes de réflexion
- **Plastiques** : Avis 87 du CNA sur les plastiques en Restauration Collective – précisions apportées par le GT Plastique du CNRC
- **REP des Emballages de la Restauration**, tant en lien avec la réglementation française (suivi des lois EGALIM – AGECE – CLIMAT&RESILIENCE)
- qu'avec la réglementation européenne notamment le **projet de règlement Emballages PPWR**.

Fréquence de réunion : 4 fois par an dont 1 session en présentiel obligatoire (format ½ journée).

Chiffres clés 2024

- 4 réunions
- 2 webinaires sur la REP Emballage de la Restauration le 31/01 puis le 26/03
- Intervention F. LEHOUX Comité Technique CULINARIA de FEDALIM FNCG SYFAB le 14/05
- Intervention F. LEHOUX au congrès NéoRestauration le 03/12 – Atelier REP Emballages Professionnels : fusion REP ER et REP EP

Invités

- Shu ZHANG, CEO et co-fondatrice de **PANDOBAC**
- Sabine HALTEBOURG Directrice et Stéphanie LARCHE responsable marchés **CITEO PRO** (REP ER pour la partie « gros emballages »)
- Valérie HERRENSCHMIDT Directrice du Pôle Marchés chez **CITEO** (REP EM pour la partie « petits emballages »)
- Foucauld BASCHET Chef de projet réemploi restauration collective **CITEO PRO**
- Baptiste OSER, Responsable de marché Emballages Professionnel **CITEO**
- Emma LEFOUR Chargée d'affaires Publiques & Communication **TWIICE**

Les outils & livrables 2024

- Suivi détaillé au fil des mois de toute la construction des textes relatifs à la REP Emballages de la Restauration et des échanges avec la DGPR ;
- 3 FOCUS actualisés au cours de l'année 2024 sur la REP Emballages de la Restauration ;
- Arguments mobilisables, éventuellement, auprès de vos clients et utilisateurs pour intégrer, le cas échéant, l'impact de la nouvelle REP ER dans vos tarifs ;
- Suivi des Guides d'Achats des acheteurs publics pour les définitions et critères mobilisables dans les cahiers des charges ;



Retrouvez les slides et les comptes-rendus téléchargeables dans [**L'Espace Adhérents**](#)

ZOOM SUR 2025

Les dates de réunions - 14h30 à 17h00

- Mercredi 19 mars
- Jeudi 05 juin
- Jeudi 25 septembre
- Jeudi 4 décembre exclusivement en présentiel avec cocktail déjeunatoire



À NOTER

Reconnaissance de l'expertise de votre association sur le sujet REP Emballages de la restauration – sujet suivi depuis la Feuille de Route économie Circulaire d'avril 2018 et sujet stratégique au cœur de vos business pour mesurer l'impact de vos coûts packs – :

le **GECO Food Service** est membre du **Comité des Parties Prenantes (CPP)** : co-organe de gouvernance) de **CITEO PRO** et Frédérique LEHOUX assure la **Présidence du CPP**.



Vous souhaitez rejoindre la commission et être inscrit dans les listes de diffusion pour être au plus près des actualités, n'hésitez pas à contacter Frédérique LEHOUX

Commission Equipements, Services & Hygiène

Animée par : Alexander LOHNHERR – MEIKO France

Contact : Laurence VIGNÉ - laurence.vigne@gecofoodservice.com

Les missions de la commission

1. Être reconnu experts sur des sujets d'actualités / de prospectives/ prises de paroles - être Les DECODEURS, DECRYPTEURS des tendances et réglementations sur nos marchés au profit des adhérents du Collège et des acteurs des marchés .
2. Comprendre les enjeux des acteurs, partager nos visions des marchés et leurs évolutions, Déterminer les champs d'action de chacun, travailler en complémentarité avec les différentes parties prenantes
3. Elaborer des livrables utiles à l'ensemble de la profession

Membres : 12 entreprises

Fréquence de réunion : 4 fois par an dont 1 session en présentiel obligatoire (format ½ journée).



Vous souhaitez rejoindre la commission et être inscrit dans les listes de diffusion pour être au plus près des actualités, n'hésitez pas à contacter Laurence Vigné

Chiffres clés 2024 : 3 réunions et une visite Terrain d'une laverie consacrée au réemploi à la Défense (AQUARYS) (voir extrait du post Lkd ci-après)

La veille 2024

- Re use (emballages, réparabilité, 2^{nde} main, réemploi, réutilisation, consignes, vrac)
- Sécurité sanitaire
- Maîtrise des coûts (Eau, énergie, matériaux, Facteur HUMAIN Gaspillage alimentaire)

Les outils & livrables 2024

- Intervention Laurence Vigné au Forum AGORES le 31 mai sur les actions menées par les fabricants d'équipements et de produits d'hygiène sur la thématique de la « Sobriété en eau »
- Intervention aux JAS de la Rochelle sur la RHD en 2030, extrait de l'Etude SOCIOVISION « Horizon 2030 : des restaurants en transition », pilotée par la Commission ESH en 2022-2023



Retrouvez les présentations et les comptes-rendus dans
[l'Espace Adhérents/Outils GECO/ Commission ESH](#)

ZOOM SUR 2025

Les dates de réunions

- Vendredi 28 mars avec INVITE 10h-12h 30
- Jeudi 26 juin 10h-12h30
- Jeudi 25 septembre 10h-12h30
- Vendredi 12 décembre 10h-14h présentiel avec déjeuner

Les sujets de la veille

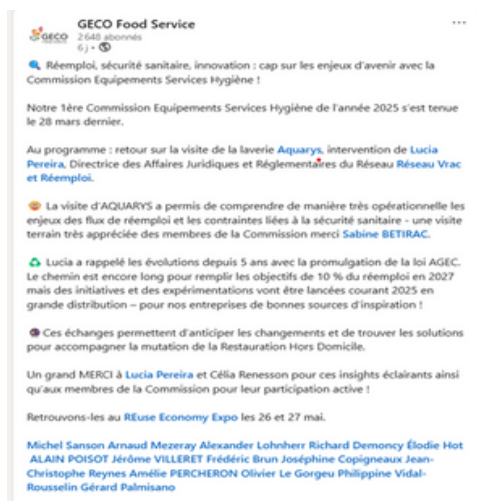
- Re use (emballages, réparabilité, 2nde main, réemploi, réutilisation, consignes, vrac)
- Sécurité sanitaire (process sur la logistique reverse dans le réemploi de contenants)...
- Maîtrise des coûts (Eau, énergie, matériaux, Facteur HUMAIN, Gaspillage alimentaire)
- Végétalisation de l'Alimentation (impacts sur les process en cuisine, équipements et Hygiène)
- Digitalisation (Dark Kitchens, frigos connectés, Les nouveaux modes de distribution)

Les outils et livrables

Un livrable Sécurité sanitaire : Mise à jour de JAPLIC l'hygiène en cuisine professionnelle- Ajout de fiches sur le réemploi, maîtrise des règles d'hygiène en laverie



- **28 mars 2025 intervention de Lucia PEREIRA** -Directrice des affaires réglementaires et juridiques du Réseau Vrac&Réemploi : « 2025- 5 ans près la loi AGECE »
- Création de lien avec le Réseau Vrac&Réemploi et invitation au salon REUse Economy expo (en Mai chaque année)**
- **26 juin 2025 : intervention d'un acteur de la traçabilité MICROLIDE**



Commission Boulangerie - Pâtisserie

Animée par : Véronique RACINE – Directrice Générale SAVENCIA Food Service, Natacha VEROT – BARRY CALLEBAUT Directrice Commerciale Gourmet France-Division Artisans & Distribution et Frédéric CREMEL-COMPLET

Contact : Laurence VIGNÉ - laurence.vigne@gecofoodservice.com

Les missions de la commission

- Fournir aux entreprises une meilleure compréhension de l'écosystème
- Comprendre les besoins et attentes des Boulangers dans leurs différentes structures (indépendantes n, multi propriétaires, enseignes.)
- Mieux appréhender la route to market
- Se projeter dans l'évolution de ce segment de marché et son avenir

Membres : 90 membres, 40 entreprises

Fréquence de réunion : 1 à 2 fois par an



Vous souhaitez rejoindre la commission et être inscrit dans les listes de diffusion pour être au plus près des actualités, n'hésitez pas à contacter Laurence Vigné

Michel Sanson, Président
michel.sanson@gecofoodservice.com



En 2025, n'hésitez pas à nous contacter,
notre équipe est à votre écoute !

Frédérique Lehoux, Directrice Générale
frederique.lehoux@gecofoodservice.com
01 53 01 93 12 / 06 23 06 01 09



Laurence Vigné, Secrétaire Générale Adjointe
laurence.vigne@gecofoodservice.com
01 53 01 93 13 / 06 76 07 84 55



Lora Kovacheva, Assistante de Direction
geco@gecofoodservice.com
01 53 01 93 10



Allision Brivati, Chargée d'études
allision.brivati@gecofoodservice.com
01 53 01 93 13



Soyez les ambassadeurs de votre association

Vous êtes les meilleurs prescripteurs pour
que la communauté GECO Food Service
grandisse toujours plus, plus nous serons
nombreux, plus nous saurons peser dans
les débats et sur nos sujets !