



Revue de presse

Semaine du 20 au 27 aout2021



A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #16 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter cet été !

SNACKING 26/08/2021

Pass sanitaire, tendances alimentaires, comportement des consommateurs, prises de parole de nos représentations professionnelles mais aussi actus des concepts et du socialmedia management... Rien n'échappe à Twitter, qui reste le premier levier d'information sur le web. Alors, prêts à faire votre veille food en 2 minutes avant tout le monde ?

#1 | #passsanitaire : nouvelles applications à partir du 30 août et déjà des conséquences sur la fréquentation en restauration et en tourisme

- ✓ A compter du 30 août, le #passsanitaire doit s'appliquer aux « salariés, bénévoles, prestataires, intérimaires, sous-traitants qui interviennent dans les établissements où il est demandé Cela concerne notamment les restaurants » [@JeanCASTEX](#)
- ✓ #PassSanitaire | Pour tout savoir sur les conséquences sur le contrat de travail de la présentation, ou non, du Pass sanitaire par les salariés qui y sont soumis, consultez l'infographie du #CodeDuTravailNumérique [#COVID19](#)
- ✓ C est moins 40% à Paris de fréquentation dans les restaurants avec beaucoup d hôtels et de restaurants fermés [@UMIHParisIDF](#)
- ✓ Commerce - Le mauvais tour du #passsanitaire pour les bars et restaurants du Berry avec une baisse de fréquentation allant jusqu'à 50 % vs 2019 <https://buff.ly/3knytaZ> via [@leberry_fr](#)
- ✓ Après l'application du passe sanitaire, la consommation dans les restaurants a augmenté de 5%, selon Br... <https://lefigaro.fr/conso/apres-l-application-du-passe-sanitaire-la-consommation-dans-les-restaurants-a-augmente-de-5-selon-bruno-le-maire-20210823> via [@Le_Figaro](#) c est complètement faux , nous sommes à moins 40% de fréquentation à Paris , pire pour les hôtels [@UMIHParisIDF](#)
- ✓ Pass sanitaire dans les centres commerciaux : "Le moment de vérité, ce sera vraiment début septembre", craint le Conseil national des centres commerciaux – [france info](#)

#2 | Passez à l'action sur le web avec #TousEnLigneMaintenant

- ✓ L'initiative "Tous En Ligne Maintenant" accompagne les #artisans, #commerçants ou petites entreprises dans leur présence en ligne ! 100% financée par [@francenumfr](#) et [@Bpifrance](#), renseignez-vous pour savoir si vous êtes éligibles sur <https://tousenlignemaintenant.fr> #TPE #TransfoNum #Afnic

#3 | #SocialMedia : TikTok devient officiellement l'appli la plus téléchargée au monde, devant Facebook

#4 | Le paiement par carte bancaire biométrique et #sanscontact et au-delà de 50 € : c'est pour la #rentree2021 !

- ✓ Le paiement par carte bancaire biométrique et #sanscontact et au-delà de 50 € : c'est pour la #rentree2021 ! <https://buff.ly/3yb1FrT> via [@LaTribune](#) En pratique, le conso remplace le code PIN de la carte à puce par une identification biométrique via un capteur d'empreinte

#5 | Grand angle : comment la Chine ouvre la voie au commerce

#6 | 85% des Français choisissent un mode de vie et une alimentation saine

- ✓ 85 % des Français prêts à changer leurs habitudes pour choisir des produits " Bons pour la #santé ". En faites-vous partie ? <http://ow.ly/AEDy50FGgjo> #worldpanel #otc #covid

#7 | Ce que les jeunes générations attendent des marques en 2021 ?

- ✓ Ce que les jeunes générations attendent des marques en 2021 :
- ✓ les Millennials préfèrent obtenir des offres (55%), du contenu personnalisé (51%) et du contenu divertissant (51%). <https://buff.ly/3jiCbDk> via [@airofmelty](#)

#8 | US/ROBOTISATION : La chaîne de restauration healthy SweetGreen a annoncé l'acquisition du restaurant robotisé Spyce

#9 | Les fabricants de pâtes alertent sur une pénurie de blé à venir

- ✓ **Les fabricants de pâtes alertent sur une pénurie de blé à venir**
<https://l.bfmtv.com/p6a>

#10 | Taco Bell a dévoilé son restaurant du futur : l'unité la plus rapide à ce jour sera en drive : le "Taco Bell Defy"

SALON

6^{ème} Salon Restau'co à Paris le 08 septembre 2021

TENDANCE HOTELLERIE

Le salon restau'co fait son grand retour pour sa 6e édition au Parc des Expositions de la Porte de Versailles. Après plusieurs annulations et reports en raison de la crise sanitaire, cette édition réunira l'ensemble des acteurs de la restauration collective en France, le 8 septembre 2021, Hall 5-1.

Performer et manager dans un climat d'incertitude, rendez-vous le 11 octobre

SNACKING 26/08/2021

Comment profiter de la crise pour battre ses records personnels et éliminer les peurs d'échouer ? Comment trouver l'inspiration face aux challenges du moment présent ? Pour répondre à ces questions et bien d'autres, Elan CHD organise, le 11 octobre à Nantes, le premier d'une nouvelle génération de rendez-vous où interviendront notamment des sportifs de haut niveau dont des médaillés olympiques et des entrepreneurs qui utilisent une méthode innovante de préparation.

Le Sirha 2021, rendez-vous incontournable à Lyon

LE CUISINIER 25/08/2028

C'est du 23 au 27 septembre 2021 que se tiendra la 20e édition du Sirha à Eurexpo Lyon, fortement marquée par la crise sanitaire et son impact sur le secteur du food service. Relance, économie responsable et créativité seront les maîtres-mots de ce salon.

La loi Egalim en fil rouge du 35e Forum Agores

LE CUISINIER 25/08/2028

Association pour une restauration publique territoriale, citoyenne, durable et responsable, Agores organise du mercredi 29 septembre au vendredi 1er octobre son 35e congrès à Soustons dans les Landes, en collaboration avec cette ville d'accueil et la communauté de communes Maremne Adour Côte-Sud (MACS), sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

COVID

Quel protocole pour la rentrée en restauration scolaire ?

LES MARCHES 26/08/2021

Le ministère de l'Éducation nationale a annoncé le 22 août 2021 que le niveau 2 du protocole sanitaire publié en juillet s'appliquera dans l'ensemble des établissements scolaires de la France métropolitaine dès la rentrée scolaire, le 2 septembre 2021. Qu'implique-t-il pour la restauration scolaire ?

Blanquer au défi d'une nouvelle rentrée sous le sceau de la crise sanitaire

LE POINT 26/08/2021

Fermer le moins possible de classes et préserver la scolarité des élèves: le ministre de l'Éducation Jean-Michel Blanquer a présenté jeudi la rentrée de l'année 2021-2022, une nouvelle fois chamboulée par le Covid-19, en l'espérant "la plus normale possible".

Covid-19 : à l'approche de la rentrée, le premier syndicat du primaire réclame un protocole sanitaire renforcé

LE PARISIEN 24/08/2021

Tests salivaires hebdomadaires, port du masque pour les élèves dans la cour de récréation ou règles plus strictes à la cantine : le Snuipp-FSU, premier syndicat du primaire, a demandé mardi des ajustements au protocole sanitaire contre le Covid dans les écoles, à l'approche de la rentrée.

64 % des Français approuvent le pass sanitaire dans les bars et restaurants. Des jeunes plus réticents...

SNACKING 24/08/2021

Entré en vigueur depuis le 9 août dernier afin de lutter contre la diffusion du variant Delta du Covid-19, le pass sanitaire serait aujourd'hui approuvé par 64 % des Français pour l'accès aux bars et restaurants selon un sondage Elabe pour BFMTV. Les moins de 35 ans, coeur de cible de la restauration rapide, expriment toutefois davantage de réticences..

HAUSSE DES MATIERES PREMIERES

Les thématiques de la hausse des matières premières, de l'inflation des produits alimentaires et du pouvoir d'achat ont continué de mobiliser les médias au mois d'août (sujets radio/TV/PQN).

L'intérêt des médias sur ces sujets va s'intensifier dans un contexte de rentrée marquée encore par la crise Covid, les discussions autour d'EGAlim 2 et les négociations commerciales qui vont bientôt débiter.

Julien DENORMANDIE, Dominique SCHELCHER, PDG de Système U, Michel-Edouard LECLERC, Christiane LAMBERT, Présidente de la FNSEA se sont récemment exprimés.

Les représentant des fabricants français de pâtes alimentaires ont alerté la semaine dernière [par voie de CP](#) sur une pénurie à venir de blé dur. En cause, « des pluies beaucoup trop abondantes en Europe et une sécheresse sans précédent au Canada », qui conduisent à une **pénurie de blé dur, seule matière première des pâtes alimentaires, et à la flambée historique des prix mondiaux.**

Michel-Edouard Leclerc était LE 27/08 l'invité de Jean-Jacques Bourdin sur [BFM TV](#).

Comme à chaque rentrée, il s'est posé en défenseur du pouvoir d'achat des Français en fustigeant assez violemment les « industriels spéculateurs » qui ont déjà annoncé des hausses de prix. Il annonce déjà des négociations commerciales très dures « **on va castagner avec les grandes multinationales** ».

Sur le pouvoir d'achat et l'inflation ? Pour les consommateurs il y a des choses qui font peur. Toutes les catégories économiques annoncent des hausses. **Moi je suis étonné de voir des industriels qui nous annoncent par avance des hausses de 12 à 20% sans argumentaires !**

Sur quels produits ? Avant même les négociations commerciales annuelles qui seront plus encadrées cette année avec la loi EGAlim 2 on nous annonce des hausses pour :

Le sucre raffiné de 10% / sur les pâtes de 23% / sur la charcuterie entre 9 et 23% / sur le vinaigre 15% / sur l'huile d'olive 11% . Oui, il y a une inflation sur les matières premières – il y a des épisodes climatiques comme le gel, la sécheresse donc les fruits et confitures vont être plus chers **mais il y a surtout une spéculation sur un manque de disponibilité du blé et du maïs et personne ne fait le tri. Donc cela veut dire que certains profitent de la crise, je le dis très clairement.** Un bon commerçant même s'il veut vendre ne commence pas par dire qu'il va être plus cher. **Les gens qui osent dire qu'ils seront plus chers sont des gens qui ont spéculé d'une manière générale.** Je suis d'accord avec Julien Denormandie et les députés qui ont fait la loi EGAlim 2 pour garantir un revenu décent aux producteurs français. Nos acheteurs feront cette part-là. Mais toutes ces sociétés multinationales et les grands producteurs de céréales de petit déjeuner, pour eux la part de blé dans les céréales de blé soufflé ne va pas amener des taux d'augmentation de ce type et d'ailleurs la présidente de la FNSEA a commencé à tirer la sonnette d'alarme en disant « ne mettez pas ça sur le dos des agriculteurs » donc Leclerc va devoir jouer son rôle pour les consommateurs

Qu'est-ce qui va se passer pour les consommateurs ? Va-t-il devoir payer 23% de plus son paquet de pâtes ? Si on ne fait rien oui. Et donc coucou la distribution – tout le monde tire sur les centrales d'achat de la distribution, sauf quand nous avons eu des masques moins chers et tout le monde était content – **toutes nos équipes Leclerc ont leur a donné consigne de ne pas laisser passer les hausses spéculatives !**

Alors comment allez-vous faire ? **On va castagner avec les grandes multinationales.** Quand je vois que l'augmentation du prix de l'aluminium entraîne des hausses de 9% pour tout ce qui est dans les barquettes. Ce que je veux dire c'est que à un consommateur à qui on dit qu'il faut payer plus cher pour l'agriculture française, pour le mieux manger, le bio, l'écologie, la transition énergétique... **On ne va pas laisser cette reprise de la consommation bloquer par quelques spéculateurs.**

Je veux faire passer comme message que c'est nous qui allons jouer notre rôle et il ne faut pas nous le disputer. Nous avons un vrai rôle d'acheteur et nous allons négocier des prix.

Vous n'avez pas intérêt à ce que les prix augmentent trop ? Non le pouvoir d'achat c'est le sujet numéro 1 des Français

Vous croyez à une inflation forte dans les prochaines semaines ? Si tout ça devait passer je pense que ça fait beaucoup. L'inflation aux Etats unis est montée en rythme annuel à 4%. On France on n'a pas encore eu ça car le plan du gouvernement tient mais je pense que ça va venir.

Dominique Schelcher, PDG de Système U est intervenu la semaine d'avant dans [une interview sur RTL](#) dans laquelle il a amorcé un discours sur une légère inflation des prix pour le consommateur notamment sur les produits à base de matières premières qui flambent comme le blé et le café mais également une menace sur les produits frais festifs. Pour les pâtes, il affirme jusqu'ici avoir réduit ses marges pour maintenir un prix compétitif. Selon lui, l'indexation du prix des matières premières liées à l'alimentation animale dans les contrats est une bonne proposition car elle permettra de soutenir les agriculteurs qui subissent de plein fouet les hausses des matières premières.

Christiane Lambert, invitée sur BFM Business a appelé à relativiser « Si par exemple le prix du blé dur augmente de 10%, ça va représenter quatre centimes de plus par kilo de pâtes. On en consomme 9,1 kg [...] ça fait 36 centimes par an par personne. ». Elle a ajouté que « les pâtes restent un produit qui subit assez peu l'élasticité. Même quand les prix augmentent, la consommation reste à peu près stable » indiquant qu'il fallait désormais « préparer la récolte de l'année prochaine », et a invité à un accord entre les agriculteurs et les industriels français, « qui évitera aux pasteurs français d'aller courir le blé dur du Canada ».

A noter : La FNSEA tiendra dans ses locaux une conférence de presse pour présenter les grandes orientations de rentrée le 02 septembre à 11h.

Interview de Julien Denormandie dans LSA

Dans une [interview accordée à LSA](#), Julien Denormandie a déclaré qu'il fallait « imposer de nouvelles règles dans les négociations commerciales » et qu'il serait « très attentif lors du débat parlementaire sur le volet de la protection de l'industrie, notamment sur l'équilibre entre l'industrie et la distribution »

Tout le monde paraît d'accord sur l'objectif de cette proposition de loi mais moins sur la méthode. Qu'en pensez-vous ? Je note qu'il y a un objectif collégial partagé, clair et affirmé par tous : il nous faut trouver des solutions pour assurer une meilleure rémunération à nos agriculteurs. Notre souveraineté alimentaire ne peut être assurée que si, demain, nous avons encore des agriculteurs dans notre pays. Et pour avoir des agriculteurs, il faut pouvoir les rémunérer à la hauteur de la qualité de leur travail. Il y a un consensus pour dire aujourd'hui que la loi EGalim de 2018 n'est pas suffisante sur certains aspects. **Il nous faut imposer de nouvelles règles dans les négociations commerciales.**

Mais certains disent pourtant que le texte sera une usine à gaz... Je réfute totalement cette idée. Les négociations commerciales se font déjà avec des règles très établies. La proposition de loi propose simplement de renforcer un certain nombre de ces règles, qui sont très claires, et pose un principe de **non-négociabilité de la matière première agricole**. Je n'ai aucun doute sur la capacité des différents acteurs à les appliquer.

D'autres y voient un risque d'inflation... ? Cet argument avait déjà été mis en avant lors de la loi EGalim, notamment avec la question de la hausse du seuil de revente à perte. **Or on peut tous constater que cette loi n'a pas généré d'inflation. Il faut sortir de la logique où la politique de pouvoir d'achat se ferait sur le dos des agriculteurs.** D'ailleurs, ce gouvernement ne cesse d'agir en faveur du pouvoir d'achat des Français, par exemple avec la suppression de la taxe d'habitation.

Des PME sont pourtant inquiètes... **Le volet de la protection de l'industrie, et notamment l'équilibre entre l'industrie et la distribution, sera tout l'objet du débat parlementaire. J'y serai très attentif.**

Vous êtes donc favorable à la non-négociabilité des tarifs ? Vous faites référence à la « non-discrimination » des tarifs. Sur le principe, je trouve l'idée intéressante. Parce qu'aujourd'hui, il existe deux négociations. Celle sur le tarif et celle sur les services. La non-discrimination existait en France avant la loi LME et permettait d'arrêter une déflation des prix basée sur ce que les économistes appellent la « théorie des jeux ». C'est-à-dire toujours penser que mon voisin a obtenu un meilleur prix que moi pour le même produit et la même commande. **D'où une éternelle négociation à la baisse.** Le fait d'avoir cette non-discrimination vous empêche d'avoir un tel comportement. Cela n'enlève en rien la négociabilité des contrats, qui sont le principe même d'une économie de marché. L'Assemblée nationale doit désormais en définir les modalités.

Ne craignez-vous pas une recrudescence des importations de matières premières ? Pas du tout. Ceux qui ne veulent pas faire bouger les choses ont en général deux arguments : « C'est impossible juridiquement » et « Cela va augmenter les importations ». Ce dernier argument existe depuis vingt ans et nous n'avons pourtant jamais – malheureusement ! – importé autant de produits agroalimentaires. **Il faut sortir de ces arguments éculés car nous voyons la demande des consommateurs changer, privilégiant de plus en plus des produits de nos terroirs.** Il nous faut pouvoir y répondre. C'est aussi pourquoi, dans cette loi, nous prévoyons une mesure sur l'origine des produits.

RESTAURATION RAPIDE

Les 10 challenges de la restauration rapide pour la reprise

SNACKING 24/08/2021

Après la réouverture progressive des établissements depuis la fin mai et la généralisation du pass sanitaire depuis début août, la rentrée 2021 s'annonce comme celle de tous les défis pour le secteur de la restauration rapide. Transparence, naturalité, disponibilité, la crise a en effet joué un rôle d'accélérateur des mutations en cours et pousser les enseignes à miser sur l'omnicanalité de leurs offres pour continuer de séduire leurs convives. Dans ce contexte qui reste incertain, le consultant spécialiste en restauration Nicolas Nouchi, du cabinet CHD Expert, avait tenté lors du dernier Congrès du Snacking de répertorier les 10 challenges de la Restauration Rapide à la reprise. Nous vous proposons de les retrouver ce jour sous forme d'infographie.

HABITUDES DE CONSOMMATION

Protéines végétales, à l'aube d'une nouvelle ère alimentaire, selon Rémy Lucas

SNACKING 25/08/2021

Tendance forte observée lors de la dernière moisson 2021 des Snacking d'Or, mais aussi dans les lancements observés ces derniers mois et à venir, les substituts végétaux à la viande ou au fromage, ont le vent en poupe. Rémy Lucas, expert des tendances alimentaires, et fondateur du cabinet Cate Marketing nous a livré son point de vue sur le phénomène.

Le végétarien comme défenseur de la cause animale ?

ATLANTICO 22/08/2021

Louise Kahors a publié « Le livre noir du végétarisme: Peut-on être absolument éthique ? » aux éditions Kiwi. Du flexitarisme au végétarisme, l'alimentation dans les pays industrialisés se met depuis quelques décennies à la mode de l'exclusion. Impact environnemental, défense de la cause animale, préservation de la santé ; les adeptes de ces différents modes d'alimentation avancent plusieurs arguments pour justifier leur choix individuel. Extrait 2/2.

⇒ **L'alimentation végétarienne en pratique : loin d'être 100% naturelle**

NUTRITION SANTE

Challenges – 28/08/2021 : [Nutri-score : quelles en sont les limites ?](#)

S'il aide ainsi les consommateurs à améliorer leur alimentation, plusieurs points témoignent des limites du système.

Des composants et informations absents du calcul des scores

Parmi les composants qui rentrent en compte dans la notation, on trouve l'apport énergétique, les sucres, les fibres ou encore les protéines. Des éléments qui figurent

dans la liste d'ingrédients, tout comme les additifs. Cette catégorie regroupe les colorants, conservateurs et autres ingrédients qui peuvent avoir un impact négatif sur la santé. Or ces derniers ne sont pas pris en compte dans le système de notation. Ils se retrouvent donc aussi bien dans des produits notés D que des produits notés A. C'est également le cas concernant le taux de transformation d'un aliment. Omniprésents dans nos rayons, ils peuvent être considérés comme bons par la notation alors qu'ils ont subi de multiples transformations ou sont produits en nuisant à l'environnement.

Les portions et l'équilibre alimentaire, deux notions fondamentales qui ne sont pas prises en compte

L'une des limites concerne également la base pour le calcul des notes: les portions. Le Nutri-Score de chaque produit, qu'il soit salé, sucré, transformé ou non, est déterminé sur une portion de 100 grammes. Ce point est sensible, car il n'est pas adapté à tous les produits. Si une portion de 100 grammes de pâtes par jour est recommandée, ce n'est pas le cas pour 100 ml d'huile, de sauce ou 100 grammes de biscuits. Le consommateur doit donc prendre en compte cet élément lorsqu'il regarde certains produits dont la notation est considérée comme mauvaise. Ces produits notés C ou D sont d'ailleurs importants, car manger uniquement des aliments A ou B ne signifie pas avoir une alimentation équilibrée. Si le Nutri-Score reste très pratique au quotidien, les consommateurs doivent rester attentifs et lire la composition des produits. Néanmoins, une étude a été réalisée en 2020 par l'équipe de Pierre Chandon (directeur du laboratoire INSEAD-Sorbonne Université) et publiée dans le Journal of the Academy of Marketing Science. Celle-ci révèle que le Nutri-Score a contribué à améliorer de 2,6% la qualité nutritionnelle du panier moyen des Français.

PRES DE VOUS

Exp'Hôtel 2021 : une édition à la saveur particulière

L'hôtellerie restauration 23/08/2021

La 5e édition du salon bordelais se déroulera du 28 au 30 novembre prochains au parc des expositions. Après une période éprouvante, les professionnels de la restauration, des métiers de bouche et de l'hôtellerie ont plus que jamais besoin de se retrouver, de partager, de s'inspirer et de se projeter.



INFOS INTERNES

Napoli Gang by Big Mamma continue son expansion en France

SNACKING 25/08/2021

Après Paris, Lille, la Grande Bretagne et Madrid (Espagne), Napoli Gang by Big Mamma annonce l'accélération de son développement en France.

Un restaurant éphémère METRO au profit de la lutte contre le cancer

SNACKING 25/08/2021

A l'occasion du festival food Taste of Paris qui se tiendra du 16 au 19 septembre prochain, METRO France ouvre avec des chefs de renom, un restaurant éphémère dont l'intégralité des recettes sera reversée au profit de l'association Tout le monde contre le cancer.

Cipango, nouvel étendard pour le Foodservice de DAT-Schaub France

SNACKING 24/08/2021

Expert notamment des ingrédients et des solutions culinaires, le fabricant Français, plus connu sous sa marque commerciale Soussana By DAT-Schaub France veut conforter ses positions dans les métiers de bouche. Et pour cela, il a ouvert un département Foodservice avec une offre destinée à la restauration commerciale, collective et aux traiteurs signée Cipango Foodservice déclinée en 4 gammes Gourmet, Aides culinaires, Epice et Saveurs du Monde.



LOI EGALIM

Vous pouvez désormais accéder aux ressources utiles concernant la mise en œuvre de la loi EGAlim, notamment les productions du CNRC, sur la **plateforme "Ma cantine"** en cours de construction : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/> ainsi que l'ensemble des informations concernant la **mesure de soutien aux petites cantines** dans le cadre du plan de relance figurent sur la page dédiée du site de l'ASP : <https://www.asp-public.fr/soutien-de-certaines-cantines-scolaires>

NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET EST EN LIGNE



Accueil [Le GECO](#) [Hors adhésion](#) [Actualités](#) [Presse](#) [Adhérer](#) [Contact](#) [Espace adhérents](#) [Espace restaurateurs](#) [in](#)

Les missions du GECO

Une approche transversale et une connaissance globale de l'univers du Hors Domicile.



Venez découvrir notre nouveau site, pour y retrouver, de manière épurée, toute l'information qui vous est utile ! <https://gecofoodservice.com/>

- Les Chiffres, les Etudes, le Panorama Complet de la CHF, les textes impactant les business hors domicile, les Veilles réglementaires, etc.
- Les actualités de votre association, ses articles,
- Les Formations, et les Rencontres Clients,
- Les comptes rendus, supports et documents des Commissions du GECO Food Service : Etudes & Outils Marketing – Nutrition Qualité Santé – Equipements Services & Hygiène – Restauration Durable – Boulangerie Pâtisserie,
- Le Guide J'APLIC L'hygiène en cuisine professionnelle (avec ses fiches pratiques simples) – le Guide de gestion des biodéchets en Restauration, etc.

Pour accéder à l'espace adhérents : Vous devez vous enregistrer sur le nouveau site : <https://gecofoodservice.com/mon-espace/>

A très vite !



GECO

FOOD SERVICE