



Revue de presse

Semaine du 22 avril au 12 mai 2023



A NE PAS MANQUER

Entretien avec... Laurent Repelin, Président (Geco Food Service)

BRA RESTAURATION 10/05/2023

Après une longue carrière dans l'industrie de la food, Laurent Repelin a mis son expertise de la RHF au service du Geco Food Service, dont il a assuré la présidence pendant 6 ans. Informations, formations, études très documentées... Celui qui s'apprête à passer la main à son successeur Michel Sanson partage avec nous sa vision de la restauration de demain, thème de la dernière étude Geco Food Service.

Propos recueillis par Pascale Benhaïem-Komlos

« j'ai voulu faire du geco food service un véritable décrypteur de tendances »
Laurent Repelin

Etes-vous prêt à passer au social commerce ? FoodTweet #9

SNACKING 10/05/2023

- #1 | Foodtech : en acquérant ChatFood, Deliverect développe de nouveaux services 360 : la commande via les réseaux sociaux (social commerce) et l'order and pay
- #2 | Consigne en verre : le gouvernement soutient la création d'une filière nationale selon la recommandation de Citeo France
- #3 | À partir du 10 août 2023, les e-commerçants devront obligatoirement activer le paiement in-app sur Facebook et Instagram s'ils souhaitent continuer leur activité social commerce
- #4 | Le gouvernement durcit le ton face aux influenceurs
- #5 | Toulouse Métropole: une convention propriété avec McDonald's et Starbucks signée le 11 mai
- #6 | Burger King présente un menu qui s'inspire du nouveau film Spider-Man : le whopper Spider-Verse
- #7 | Qui sont ces Français qui bannissent la viande de leur assiette ?
- #8 | Etude : ce qui motive les consommateurs en 2023
- #9 | L'IA Réinvente Les Visuels Culinaires : Adieu Photographes, Bonjour Midjourney !
- #10 | Sain Boulangerie : Le chef-boulangier Anthony Courteille a inauguré un nouveau fournil gourmand où s'attabler, au 23 rue des Gravilliers, Paris 3

6 Juin 2023 – 13^{ème} Congrès du SNACKING ! #CultureSnacking !

Nouveaux comportements alimentaires post pandémie, adaptation des stratégies face au contexte inflationniste galopant, innovations au centre d'une restauration toujours plus hybride..., c'est une plongée au cœur de l'actualité de l'alimentation hors-domicile que propose la 13^e édition du Congrès du Snacking, organisée par France Snacking. Ceci afin de disposer des clés pour affronter, de manière conquérante, cette période complexe, mais pleine d'opportunités.

Rendez-vous donc le 6 juin prochain, au Pavillon Royal à Paris, pour cette rencontre incontournable pour l'ensemble de la filière de la restauration rapide et nomade mais aussi de la boulangerie ou de la distribution. Comment, tiraillé en effet entre la hausse des matières premières et de l'énergie, et des clients contraints à des arbitrages, continuer de séduire et rester efficient économiquement ? Cette journée de conférences et de débats tentera d'apporter son lot de réponses alors que le secteur est confronté à de nouveaux défis. Place à la #CultureSnacking !

Ainsi, parmi les thèmes phares de cette édition 2023, on citera ainsi : les mutations et les attentes renforcées du consommateur, l'adaptation du secteur aux fluctuations des matières premières et de l'énergie, la transformation des offres et des concepts vers une restauration snacking, Bilan de la loi AGECE après 6 mois, les différents leviers offerts par la transformation digitale et la livraison ...

CODE PROMO pour les adhérents du GECO FOOD SERVICE ! un code promotionnel avec **une remise de 20%** sur le site à valoir jusqu'à la veille de l'événement, grâce au code suivant : **cds23geco**



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Consommation : le bio et le circuit court en perte de vitesse

FRANCE INFO 08/05/2023

A des prix pourtant égaux, voire moins chers qu'en grande surface, les ventes de bio sont en chute libre. La faute, selon les principaux intéressés, à une nouvelle manière de consommer, entre autres.

Le marché des alternatives végétales cherche son second souffle

SNACKING 04/05/2023

Simple essoufflement ou retournement du marché des substituts aux protéines animales ? Xerfi Precepta publie les résultats d'une étude consacrée au secteur des alternatives végétales, s'interrogeant sur un fléchissement des ventes volume dans les grandes surfaces l'an dernier et sur certaines difficultés à évangéliser les populations. Toutefois, alors que les préoccupations environnementales se font prégnantes et l'offre plus visible, le circuit de la restauration hors foyer pourrait avoir un rôle à jouer pour démocratiser cette consommation selon les experts du cabinet

AGRICULTURE Le manque de soutien public nourrit la crise du bio

ALTERNATIVES ECONOMIQUES 02/05/2023

La baisse de la consommation de produits bio a entraîné une perte de débouchés pour les agriculteurs de ce secteur et un ralentissement des installations. En cause, le recul des achats alimentaires, la concurrence d'autres labels, et surtout le manque de moyens consacrés par les pouvoirs publics et les interprofessions au soutien du bio.

La consommation de pâtisseries évolue : voici les 4 tendances

BRA RESTAURATION 02/05/2023

Dans une étude publiée fin avril, Dawn Foods dévoilait les quatre tendances de consommation touchant l'industrie de la boulangerie-pâtisserie depuis trois ans.

« On mange moins et moins bien » : quand l'inflation accélère la précarisation des foyers

BRA RESTAURATION 25/04/2023

Le 10 avril dernier, La Tablée des Chefs et Ipsos dévoilaient les résultats de leur enquête sur la précarité et l'éducation alimentaires. Leur constat : l'inflation a poussé 9 personnes sur 10 à changer d'habitudes alimentaires en renonçant à l'achat de certains produits ou en supprimant un repas de la journée.

Le mode de calcul du Nutri-Score va évoluer

SNACKING 25/04/2023

Mis en place depuis 2017 en France avant de voir son usage se diffuser chez nos voisins européens, le Nutri-Score va voir son mode de calcul évoluer à partir de fin 2023. L'objectif pour les autorités sanitaires sera de mieux prendre en compte les connaissances en matière d'alimentation et de santé.

« On mange moins et moins bien » : quand l'inflation accélère la précarisation des foyers

RESTAURATION COLLECTIVE 25/04/2023

Le 10 avril dernier, La Tablée des Chefs et Ipsos dévoilaient les résultats de leur enquête sur la précarité et l'éducation alimentaires. Leur constat : l'inflation a poussé 9 personnes sur 10 à changer d'habitudes alimentaires en renonçant à l'achat de certains produits ou en supprimant un repas de la journée.

RESTAURATION COMMERCIALE-SNACKING

Le snacking progresse encore au niveau mondial

LES MARCHES 10/05/2023 (article réservé aux abonnés)

Le snacking augmente à travers le monde. Il tend de plus en plus à remplacer certains repas.

Point de vue avec... La « cuisine végétale », un véritable engagement pour les restaurateurs

BRA RESTAURATION 10/05/2023

Il est loin le temps où il fallait inciter les Français à « manger 5 fruits et légumes par jour ». La healthy food, le « manger végétal », est en train de devenir pour nos concitoyens et clients un engagement écologique et environnemental auquel les restaurateurs répondent avec force et talent, rappelle Didier Chenet, président du GHR

L'apéritif a de beaux jours devant lui

BRA RESTAURATION 10/05/2023

Les beaux jours arrivent et avec eux l'envie de prendre un verre en terrasse gagne les Français. Autrefois moment convivial mais à domicile, l'heure de l'apéritif devient un réel instant de consommation, dans nombre d'établissements.

Bernard Boutboul décrypte les tendances de la restauration

BRA RESTAURATION 10/05/2023

Bernard Boutboul, président de Gira Conseil, a tenu une conférence sur les tendances de la restauration lors de l'assemblée générale du Syneg le 4 mai dernier.

Un quart des Français se disent adeptes de la livraison de repas pour 83 € dépensés en moyenne par mois

SNACKING 05/05/2023

Même si beaucoup pointent du doigt le coût élevé d'une livraison de repas à domicile, un quart des Français seraient aujourd'hui "adeptes" de ce service pour un budget mensuel atteignant 83 € en moyenne, selon une étude Harris Interactive/Observatoire Cetelem. La pratique est encore plus répandue chez les jeunes et dans l'agglomération parisienne. Parmi les convertis, 56 % déclarent ne plus pouvoir s'en passer... et même jusqu'à 75 % parmi les revenus plus élevés.

Les chaînes de restauration à l'heure de la digitalisation post-Covid : quelles tendances pour le foodsystem ?

SNACKING 05/05/20223

La digitalisation s'impose de plus en plus dans les chaînes de restauration. Cette transformation s'accompagne de nouveaux outils, tels que les bornes de commande, les applications mobiles et les usages de tous les systèmes de livraison et de la commande en ligne. Les consommateurs plébiscitent ces solutions, qui leur offrent davantage de flexibilité et de contrôle sur leur expérience et simplifient leurs parcours d'achat. Les réseaux y trouvent également de nombreux avantages, en maîtrisant davantage les coûts opérationnels et en améliorant l'efficacité de leur gestion, à un moment clef de leur histoire en cette période hyper inflationniste. Julien Perret, cofondateur de BCHEF, Maxime Buhler, cofondateur de Pokawa et Thomas Barenfeld, responsable de l'offre et du marketing de class'croute partagent leurs retours d'expérience et leur vision de l'avenir de la restauration avec la digitalisation. Décryptage.

Restauration commerciale : la certification bio à la peine

RESTAURATION 21 26/04/2023

Seulement 211 restaurants affichent le label Bio en France. Et ce, malgré un cahier des charges simplifié en 2020 permettant une certification à 3 niveaux.

Pouvoir d'achat : les consommateurs séduits par le snacking

FRANCE INFO 25/04/2023

Pour leur pause déjeuner, les consommateurs se tournent désormais vers des produits de snacking. Si cette nouvelle habitude est une aubaine pour les supermarchés, les restaurateurs font grise mine. Les sandwiches, les salades et les plats préparés sont de plus en plus au menu des déjeuners. Avec l'inflation, les salariés désertent les restaurants au profit des supermarchés et de leurs produits de snacking. "Avec l'augmentation, du coup, on fait moins de restos. On se rabat vers du snacking", témoigne un homme. Un autre ajoute : "C'est vrai que les supermarchés commencent à proposer des offres pour manger le midi qui sont assez intéressantes."

RESTAURATION COLLECTIVE

Conserver du lien social, contenir la baisse du pouvoir d'achat... Les restaurants d'entreprise ont la côte

EUROPE 1 02/05/2023

Philippe Pont Nourat, président du SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective), répond aux questions d'Alexandre Le Mer.

Réemploi. 40 enseignes de restauration rapide engagées avant fin juin et des premières sanctions

SNACKING 28/04/2023

Le gouvernement a annoncé qu'une quarantaine d'enseignes de restauration rapide seraient en conformité d'ici juin, avec la mise en place de la vaisselle réutilisable. Ces dernières ont présenté leur plan d'actions jeudi 27 avril et devront l'avoir publié en ligne, d'ici fin mai.

Restauration d'entreprise : les quatre défis majeurs pour la pause déjeuner des actifs

LES MARCHES 25/04/2023 (accès réservés abonnés)

La restauration d'entreprise n'en finit pas de se voir bouleverser depuis la pandémie. Les opérateurs sont confrontés à quatre défis majeurs.

EMBALLAGES

Réemploi : Re-Uz et Eternity Systems mutualisent leur service pour les cantines

LES MARCHES 09/05/2023

Spécialisées dans le réemploi des contenants alimentaires, Re-Uz et Eternity Systems annoncent leur rapprochement pour conquérir le marché de la restauration collective.

Emballages et vaisselle : quels matériaux privilégier ?

L'HOTELLERIE RESTAURATION 24/04/2023

Plastique, carton, aluminium, verre... Les professionnels ont l'embarras du choix pour leur vaisselle et les emballages pour la vente à emporter et la livraison. Néanmoins, si on veut respecter la santé de ses clients et l'environnement, mieux vaut regarder de près leur composition.



Domino's part à l'assaut du marché de la distribution automatique de pizzas

SNACKING 10/05/2023

Le leader de la pizza en France, qui devrait franchir à la rentrée la barre des 500 restaurants dans l'Hexagone, entend encore accélérer le maillage du territoire. Testé à Lyon depuis quelques semaines et prochainement à Ronchin dans le Nord, le distributeur automatique de pizzas sera déployé dans les prochains mois pour aller toucher une clientèle additionnelle jusque dans des communes de taille modeste, jusqu'ici inaccessibles. Sur un marché boosté par le Covid, mais encore largement animé par des indépendants, les ambitions sont fortes pour Domino's Pizza alors que le directeur général France Joël Tissier, nommé en janvier dernier, vise une centaine d'implantations d'ici la fin d'année !

Exki dévoile son nouveau concept 2.0

BRA RESTAURATION 05/05/2023

C'est avec la réouverture de son flagship Kleber (Paris 16e) qu'Exki, l'enseigne de restauration rapide haut de gamme, a dévoilé son nouveau concept 2.0, à l'expérience client entièrement repensée.

Les recettes anti-inflation du grossiste Metro France

JDD 04/05/2023

Comment le premier grossiste des restaurants et commerces de bouche jongle avec les hausses de prix

La barquette « finger food », nouvel emballage réutilisable d'Alphaform

BRA TENDANCES 04/05/2023

Après avoir sorti ses premiers emballages réutilisables l'an dernier, Alphaform poursuit son développement en lançant 3 nouveaux contenants, dont une barquette dédiée à la finger food.

Le SNARR se félicite des avancées notables dans la mise en place de la vaisselle réemployable pour la consommation sur place

TENDANCE HOTELLERIE 02/05/2023

Le Syndicat National de la Restauration Rapide se félicite des avancées notables dans la mise en place de la vaisselle réemployable pour la consommation sur place, à l'occasion d'un nouveau point d'étape avec le ministère de la Transition écologique.

Elior Group s'invite dans la cour des leaders internationaux avec l'acquisition de Derichebourg Multiservices

NEORESTAURATION 20/04/2023

L'opération a été approuvée le 18 avril dernier par plus de 99% des participants lors de la dernière assemblée générale mixte d'Elior Group qui a alors nommé Daniel Derichebourg président-directeur général en remplacement de Bernard Gault.



FORMATIONS GECO FOOD SERVICE

NEGOCIATIONS COMMERCIALES en Food Service

- **Au fil des lois qui s'empilent** (dernièrement Loi DESCROZAILLE en 2023 et les pénalités logistiques grossistes) ... Ce n'est pas toujours évident d'identifier **les règles qui impactent nos marchés** du food service... Or, **pour sécuriser ses business**, il faut **sécuriser ses conventions, ses accords** : Il est essentiel de pouvoir montrer à ses interlocuteurs qu'on est **aussi professionnel dans la sécurisation des conventions et des accords** !
- **Bien activer son business dans un contexte de relations TRIPARTITES**, n'est pas toujours aisé : disposer d'un outil d'autodiagnostic pour analyser la situation et être plus efficace, c'est ce que vous apporte notre module ci-dessous.

Pour que **vos équipes commerciales ET/OU vos juristes** puissent répondre à toutes ces **questions spécifiques à l'univers du food service**, et à bien d'autres encore,

le GECO FOOD SERVICE propose **2 modules de formation** :

1. **Mercredi 24 MAI 2023 | Repenser des CGV adaptées à vos business en CHD :**

Les négociations 2023 viennent de s'achever : il est nécessaire de **bien tirer les enseignements de ce qui a posé problème** dans les accords signés au plus tard le 1er mars 2023 ET de se préparer pour les négociations à venir.

- Contexte fluctuant à la hausse et à la baisse des matières premières agricoles, énergie, emballages, etc. ? Des budgets négociés en valeur absolue qui ne passent plus ? Des pénalités logistiques mal cadrées ? Une écocontribution REP EMBALLAGES RESTAURATION grevant les produits food service ? : comment adresser ces sujets dans les CGV ?

Dans un **contexte économique particulièrement compliqué**, il est indispensable de bien préparer les prochaines négociations, et donc de **bien préparer le SOCLE de la négociation c'est à dire des CGV adaptées aux spécificités food service**.

➤ *Programme et bulletin d'inscription en pièces jointes*

2. **Lundi 19 JUIN 2023 | Les relations tripartites : Comment piloter efficacement ses relations et développer ses ventes**

Fournir un Outil pratique et opérationnel pour analyser et identifier où mettre le plus efficacement son énergie, ses forces de vente dans la Relation Tripartite : auprès du distributeur, de l'utilisateur Grands Comptes, répartition ? Comment gagner en efficacité ?

➤ *Programme et bulletin d'inscription en pièces jointes*

Nos formateurs seront à l'écoute de vos équipes pour vous aider dans l'exercice de préparation : PROFITEZ-EN ! les places seront limitées.

Le GECO Food Service vous propose ces modules de formation **sous un angle business**, adapté au contexte aux fins d'adapter vos pratiques pour **préparer, sécuriser et valoriser les négociations à venir**.



GECO

FOOD SERVICE