GECO Food Service

Nos solutions alimentent votre performance

Revue de presse

Semaine du 2 au 8 septembre 2023

A NE PAS MANQUER

[Top 100] « Nous devrons être très connectés avec notre écosystème »

ZEPRO 04/09/2023
Michel Sanson Président Geco Food Service
Michel Sanson a pris officiellement le 15 juin la présidence du Geco Food Service après une gouvernance de transition de six mois, succédant ainsi à Laurent Repelin. Poursuivant dans le sens d'une démarche de promotion et de défense collective et organisée de la filière, il évoque les réflexions qui conduiront à l'élaboration de la feuille de route de son comex.

- Lire l'intégralité de l'interview

ZEPRO DISTRIBUTEUR RHD

Juillet-aout 2023

SALON

Retrouvez l'agenda de la restauration mis à jour

BRA RESTAURATION 04/09/2023

L'attractivité, thème phare de la 20e édition du salon Serbotel à Nantes

BRA RESTAURATION aout-sept 2023
Serbotel, le salon des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration, devrait réunir au Parc des Expositions de Nantes du 22 au 25 octobre prochain quelque 500 exposants répartis dans 6 Halls. « Tous les voyants sont au vert et nous observons une belle tendance de reprise, en particulier sur le secteur de la boisson, du bar et de la brasserie », note Virginie Leger-Mathys, responsable salons produits chez Exponantes Le Parc.

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Don alimentaire : l'extension à la restauration collective, aux industries agroalimentaires et au commerce de gros

MINISTERE AGRICULTURE 07/09/2023
Depuis le début de la poussée inflationniste sur les denrées alimentaires, les associations d'aide alimentaire constatent une augmentation du nombre de personnes concernées par l'aide alimentaire.Le don de denrées alimentaires aux plus démunis constitue un levier essentiel de la lutte contre la précarité en permettant l'accès de tous à une nourriture sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante.

Les dépenses hors domicile en snacking reviennent aux niveaux pré-Covid

LE MONDE DU SURGEE 07/09/2023
Les données du dernier baromètre hors domicile de Kantar Worldpanel révèlent que la valeur du marché mondial hors domicile des produits de snacking a enfin renoué avec ses performances observées avant la pandémie.

Additifs alimentaires : des émulsifiants suspectés d'augmenter le risque de développer des maladies cardiovasculaires

France INFO 07/09/2023
Des chercheurs en nutrition tirent le signal d'alarme sur les émulsifiants dans les aliments. Une forte consommation de ces additifs alimentaires, semble en effet avoir un impact sur l'émergence de maladies cardiovasculaires.

[TOP 100] 2022 : année euphorique !

Zepro 07/09/2023
On frôle les 8 Md€. Le chiffre d'affaires cumulé des distributeurs de notre Top 100 atteint 7,98 Md€ en 2022, en hausse de 24,6 % sur 2021 (et de… 78 % depuis le premier Top 100 il y a dix ans !) Et encore ! Cette année, le Top 100 repose sur 89 distributeurs classés contre 93 l'année dernière. Onze entreprises ayant refusé de nous communiquer leurs chiffres apparaissent en grisé dans le classement secondaire.

Viandes : ce qu'on retiendra du congrès 2023 de Culture Viande

LES MARCHES 06/09/2023
Les industriels et grossistes des viandes de boucherie se sont rassemblés ce mardi à Paris, autour de l'engagement pour la souveraineté alimentaire. Les Marchés y étaient.

[TOP 5] La boulangerie-pâtisserie à l'heure de la nouvelle vague

ZEPRO 05/09/2023
C'est légèrement moins bien qu'en 2021 mais ça reste très positif. Les 17 distributeurs de notre Top 100, adhérents à des centrales de produits de boulangerie-pâtisserie, affichent en 2022 une croissance de leurs ventes de 27,8 % contre 28,5 % un an plus tôt. Un détail. L'an dernier, les distributeurs de « boul'pât » ont maintenu un niveau d'activité élevé.

le beurre et l'argent du beurre : le poulet français menacé par la volaille ukrainienne?

BMTV 03/09/2023
Nos poulets du dimanche et même nos poulets de la restauration collective et des cantines scolaires, des hôpitaux et des maisons de retraite, courrent-ils un grand danger? Frôlons-nous même presque le scandale d'Etat?
La question se pose clairement, alors que pour soutenir l'économie ukrainienne face à l'agression barbare de la Russie, la Commission européenne a décidé d'exonérer totalement de droits de douane et de volume d'exportation la volaille ukrainienne.

"un scandale d'etat": périco légasse fustige la menace économique et alimentaire du poulet ukrainien

RMC 03/09/2023
Après la levée des droits de douane sur l'importation de poulet ukrainien au sein de l'Union européenne, Périco Légasse s'est fendu sur RMC d'un plaidoyer fustigeant cette mesure qui menace les éleveurs français notamment.

Prix des oeufs : nette remontée à l’industrie

LES MARCHES 01/09/2023
L’évolution des prix des œufs français, au au jeudi 31 août 2023, expliquée par Les Marchés qui publie trois fois par semaine la TNO (Tendance Nationale Officieuse).

[Top 100] « Quatre grands défis pour la profession »

ZEPRO 01/09/2023
Philippe Barbier - Isabelle Bernet-Denin
Président - Directrice générale
Confédération des grossistes de France (CGF)

Alternatives végétales, un marché qui peine à se démocratiser

LE MONDE DU SURGELE 01/09/2023
Matteo Neri, spécialiste agroalimentaire chez Xerfi Precepta, évoque les perspectives pour le marché des substituts aux protéines animales, dans un contexte inflationniste qui pèse durablement sur le pouvoir d’achat.

Top 20 des réseaux de distribution de produits alimentaires et boissons en RHD

ZEPRO DISTRIBUTEURS RHD p4

RESTAURATION COLLECTIVE

Les acteurs de la restauration collective invités à relever le défi Les Toqués de Qualité

RESTAURATION COLLECTIVE 07/09/2023
Le concours national de recettes Les Toqués de Qualité, lancé par FedeLIS avec le soutien de ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, est désormais lancé.Ouvert aux chefs ou responsables de cuisine, cuisiniers, responsables de restaurants collectifs, apprentis ou encore diététiciens en restauration collective, il a pour but de mettre en avant leur créativité en utilisant des produits durables et de qualité.

Comment soutenir les communes face à la hausse des prix des cantines scolaires ?

LA GAZETTE DES COMMUNES 05/09/2023
Réponse du ministère chargé des Comptes publics : Dès l'automne 2021, le Gouvernement a engagé diverses actions en vue de limiter les effets de l'inflation. Aussi cette dernière est-elle restée contenue, progressant en janvier à un rythme annuel de 7 %, soit l'un des taux les plus faibles de la zone euro (8,6 % en moyenne en janvier dans la zone euro selon Eurostat).

Rentrée : comment les cantines éradiquent le plastique

LA GAZETTE DES COMMUNES 04/09/2023
La loi « Egalim » bannit barquettes et poches plastiques des cantines. En alternative, la loi « Agec » enjoint l'utilisation de « matériaux inertes et durables ». Pour se préparer à ces obligations, les collectivités locales de plus de 2000 habitants ont jusqu'au 1er janvier 2025 et les autres, jusqu'au 1er janvier 2028.

7 conseils pour une cantine zéro plastique

LA GAZETTE DES COMMUNES 04/09/2023
L'association Agorès publie ses pistes pour se passer de plastique dans les cantines. La loi Egalim le réclame en restauration scolaire d'ici à 2025. Les lois Agec et Climat et résilience ont intensifié ce cadre réglementaire, véritable casse-tête pour nombre de collectivités.

L'assiette « silencieuse » pour faire baisser le bruit dans la restauration collective

LES ECHOS 04/09/2023
Pour éviter le bruit dû à l'entrechoquement de la vaisselle dans la restauration collective, une start-up a mis au point une assiette novatrice : fabriquée en verre trempé mais dotée d'un revêtement polymère atténuant les chocs.

Rentrée 2023 : 4 tendances de la restauration scolaire face à l'inflation

LES MARCHES 04/09/2023
Les établissements de restauration scolaire s'adaptent à des prix de denrées plus élevés du fait de l'inflation.

L'Anap lance une enquête nationale sur la fonction restauration

LA CUISINE PRO 04/09/2023
Dans le cadre de la feuille de route de planification écologique pour le système de santé, l'Anap (Agence Nationale de la performance sanitaire et médico-social) a été missionnée par la Dgos (Direction Générale de l'offre de soins) pour accompagner les établissements sanitaires et médico-sociaux dans la transition écologique de leur fonction restauration.

Un chef cuisinier en Ehpad cartonne sur TikTok en publiant ses recettes surprenantes

FRANCE 3 03/09/2023
Ses recettes cartonnent sur TikTok. Grégory Sampino est un chef cuisinier qui aime partager. Son savoir-faire, il en fait aujourd'hui profiter les pensionnaires d'une maison de retraite de la Drôme. Ses petits plats, mitonnés avec passion, sont un régal pour les papilles et pour les yeux. Chaque création est partagée sur les réseaux sociaux.

Précarité étudiante : Comment le plus grand Crous de France fait face à l'inflation

20 MINUTES 01/09/2023
RENTRÉE UNIVERSITAIRE Depuis la mise en place du repas à un euro pour les boursiers, la fréquentation des restos U grimpe en flèche

"Il faut capter les élèves et les encourager à rester au sein du restaurant scolaire de leur établissement."

ZEPRO 31/08/2023
Depuis des années, Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales, s'engage à relever les défis de la restauration scolaire pour offrir une expérience de qualité aux jeunes convives. À quelques jours de la rentrée 2023-2024, Isabelle Monnet, directrice générale de Scolarest, nous explique les enjeux de la restauration scolaire pour les adolescents.

RESTAURATION COMMERCIALE

Nashville Hot Chicken arrive en France

BRA RESTAURATION 04/09/2023
Le 21 juin dernier, l'enseigne américaine Nashville Hot Chicken (du réseau Memphis) s'est implantée en France avec un premier restaurant à Saint-Étienne (42). Arrivée dans l'Hexagone avec un plan de développement ambitieux, la marque 100% poulet frit est à la recherche de futurs franchisés.

Programme de fidélité en restauration : la nouvelle révolution du marketing digital 3.0 ?

SNACKING 07/09/2023
Les programmes de fidélité et la fidélisation client sont étroitement liés lorsque l'on évoque la transformation digitale de la restauration et particulièrement de la rapide. Ces trois dernières années ont bousculé le foodsystem : télétravail, passage à la commande en ligne (click and collect, livraison) chez de nombreux acteurs indépendants mais aussi de chaînes de restauration, si bien qu'aujourd'hui, le secteur connaît un véritable boom de de la fidélisation client. A la clef : l'amélioration de l'expérience client et la collecte de fameuses datas… à exploiter par la suite !

les consommateurs attendent de vrais changements de la part de la restauration

ZEPRO DISTRIBUTEURS RHD p6

EN INTERNE

Charal appuie sur le prix à l'unité

LE MONDE DU SURGELE 07/09/2023
Dans une rentrée sous tension pour le pouvoir d'achat des ménages, la marque décline son steak haché dans un format unitaire inédit et continue de développer les usages autour des solutions à cuisiner.

Yokitup lance le 1er logiciel gratuit de gestion des fiches recettes et des inventaires

BRA RESTAURATION 05/09/2023
Spécialiste des solutions de gestion de stock pour les restaurateurs, Yokitup renforce son engagement et innove pour soutenir les professionnels face à l'inflation. Le 1er septembre dernier, la société lançait ainsi un nouveau logiciel permettant d'optimiser la gestion des fiches techniques et des inventaires.

Elle & Vire améliore ses desserts lactés en portion pour la restauration collective

NEORESTAURATION 05/09/2023
Toujours réalisés avec du lait français, mais avec des recettes améliorés et un nouveau packaging: les deux gammes de desserts en portion Elle & Vire Professionnel font leur rentrée.

Nobi Nobi, quand la street food japonaise prend son élan

SNACKING 05/09/2023
Nouveau départ pour la chaîne de street food japonaise avec l'entrée au capital, cette année, de Yam's Ellacott aux côtés du fondateur Sing-Lee Ly. Ensemble, ils ont bien l'intention de faire briller davantage leur pépite bordelaise qui éclaire déjà 10 emplacements. Ajustement de la carte, rationalisation des achats, révision de la stratégie, le modèle est fin prêt pour accélérer dès cette année en franchise avec 6 restaurants dans le pipe et 14 autres attendus l'an prochain.

[TOP 100] Vivalya • Denis Le Saint • président - Entretien réalisé le 5 juin 2023 « Des opérations de croissance interne se sont opérées au sein du réseau »

ZEPRO 08/09/2023
Denis Le Saint, président du Réseau Vivalya

[Top 100] « Nous voulons avoir la meilleure prestation de service du marché »

ZEPRO 08/09/2023
Eric Decroix - Yves Cebron Président - Directeur commercial et de l'offre Transgourmet France

CSP et Ouest Boissons livrent la bière en cuves

ZEPRO 08/09/2023
Deux distributeurs de boissons locaux, CSP, ex-Cozigou, (9e de notre Top 100) et Ouest Boissons (23e) proposent depuis cet été de livrer la bière à leurs clients CHR en tanks, l'autre nom pour des cuves en inox de grande capacité : 10 hectolitres (équivalent à 33 fûts) ou 5 hectolitres (16 fûts).

PepsiCo met les gaz avec SodaStream Professional

ZEPRO 08/09/2023
C’est parti ! Le groupe américain, PepsiCo, qui a mis la main sur la société spécialiste de la gazéification de boissons à domicile, SodaStream, voilà près de cinq ans, lance sa machine professionnelle SodaStream Professional en France.

Nouvelle directrice générale chez Popchef

ZEPRO 08/09/2023
Nathalie Guillet Gérard est nommée CEO de Popchef !

[Top 100] « Nous avons joué notre rôle de distributeur »

ZEPRO 08/09/2023
Alain Gauthron Directeur du développement France Frais

[Top 100] « L’ensemble de nos réseaux ont été dynamiques »

ZEPRO 08/09/2023
Eric Dumont Président du directoire Groupe Pomona

[TOP 100] Disgroup repasse à l’offensive

ZEPRO 05/09/2023
Disgroup s’implante en dehors de l’Hexagone. Fin juin, le n° 2 des réseaux de distributeurs en boulangerie-pâtisserie recrutait le groupe Safo, outre-mer. Acteur majeur du commerce aux Antilles et en Guyane, ce conglomérat aux activités multiples (grande distribution, cash & carry, distribution BtoB spécialisée) est aujourd’hui l’unique adhérent Disgroup dans ces territoires.

[Top 100] « Nous allons investir dans des plateformes logistiques 100 % livraison »

ZEPRO 05/09/2023
Pascal Peltier Directeur général Metro France

[Exclusif] MRS Group passe sous pavillon britannique

ZEPRO 04/09/2023
Après 34 ans passés à la tête de cette SRC, spécialisée dans la restauration d’entreprise haut de gamme, ce patron à la forte personnalité a cédé sa société au britannique WSH (WSH), fondé en 2000 par un homme d’affaires écossais, Alastair Dunbar Storey.

[Top 100] « Nous sommes un partenaire de 1er plan pour la restauration »

ZEPRO 04/09/2023
Stéphane Layani Président Marché international de Rungis

Sodexo : « En France, il y a un engagement exceptionnel des équipes ! »

ZEPRO 04/09/2023
Bruno Maquette P-DG et directeur general Sodexo France

GECO
FOOD SERVICE