RAPPORT MORAL 2022

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE

Jeudi 15 juin 2023

Salons Hoche
9 avenue Hoche
75008 PARIS

GECO
FOOD SERVICE

LE RAPPORT MORAL GECO FOOD SERVICE 2022, A LIRE SANS MODERATION

- **sur le fond** notamment avec des focus sur les **chiffres** marchés 2022/2023 ;
- **sur l'activité** de votre association en 2022 et en 2023 et tout ce qu'elle met à votre disposition.

Avec les liens qui permettent, depuis le sommaire, de vous promener dans le rapport,
picorez ce qui vous intéresse - Bonne lecture !

SOMMAIRE

EDITO 3

1.Marches de la CHF en chiffres : 2022 versus 2021/19 - insights 2023 6

2. Retour sur les actions 2022 de votre association 10

3. Une communication active en 2022 pour mettre en lumière les contraintes des fournisseurs de la restauration 16

4. Tous vos outils et services fournis par le GECO Food Service en 2022-2023 22

4.1. Les outils Data / Chiffres / Etudes et panels du GECO FOOD SERVICE 22

4.1.1. Le PANORAMA de la Consommation Hors Foyer 22

4.1.2. Les données conso en CHF - Le PANEL CREST 23

4.1.3. Le Baromètre de la Restauration Collective 24

4.1.4. NOUVEAU 2022 – Baromètre Entreprises Food & Beverage – Equipements & Hygiène 24

4.1.5. Etude annuelle 2022 – HORIZON 2030 : des restaurants en transition 26

4.1.6. Etude annuelle 2022 La Restauration Digitale post COVID 27

4.1.7. Etude annuelle 2023 En cours de process de choix 27

4.1.8. Les chiffres et statistiques produits : des outils de pilotage de votre activité via la plateforme datagecofoodservice 28

4.2. Les outils Formations du GECO Food Service 29

4.3. Les outils Business, les Rencontres Clients du GECO Food Service en 2022 30

4.4. Les outils Expertise : les Commissions du GECO Food Service 31

4.4.1 - Commission Nutrition, Qualité, Santé 31

4.4.2 - Commission Etudes & Outils Marketing 34

4.4.3 - Commission Restauration Durable 34

4.4.4 - Commission Equipements, Services & Hygiène 35

4.4.5 - Commission Boulangerie-Pâtisserie 36

5. Nos points d'attention en 2021-2022 37

EDITO

HORIZON 2030, nos restaurations en transition !
Et leurs fournisseurs à leurs côtés,
engagés, innovants, résilients et impliqués.

par Laurent REPELIN et Frédérique LEHOUX

L'année 2020 avait marqué un tournant : nos marchés hors domicile, qui avaient connu une croissance sans précédent en 2019, se sont trouvés brutalement stoppés. Et soudain, toutes ou presque, les tendances impactant nos marchés, se sont accélérées : digitalisation de la restauration, livraison à domicile, une restauration d'entreprise à réinventer, etc… Dans cette séquence totalement hors normes, nous, fournisseurs des marchés hors foyer, avons été particulièrement agiles et résilients, à l'instar et aux côtés de nos utilisateurs de la restauration.

Personne, alors, n'aurait pu imaginer la nature et l'ampleur de ce qui allait suivre : à la crise sanitaire, ont succédé une crise économique, une guerre en Europe bouleversant les économies mondiales et renforçant une envolée du prix des matières premières tant agricoles qu'industrielles, ainsi que des composants industriels, des transports, de l'énergie.

Nos marchés déjà complexes sont devenus encore plus difficiles à décrypter avec une hybridation renforcée des marchés hors domicile aux segments floutés ; une consommation hors domicile qui s'invite à domicile ; des convives devenus des « mangeurs » tantôt s'approvisionnant en retail, tantôt consommant hors domicile, ou contraints de recourir aux dons des associations caritatives ; une inflation qui galope, un pouvoir d'achat qui se rétracte ; des contraintes structurelles d'investissement fortes liées aux nécessaires transitions alimentaire, écologique, industrielle et numérique ; etc…

Au milieu de ces tempêtes, il faut garder un cap : revenir aux fondamentaux, en pensant demain pour mieux s'y préparer et accompagner les professionnels de la restauration.

A HORIZON 2030, comment les professionnels de la restauration pensent-ils leurs usages, leurs espaces, leur cuisine, pour quel convive, avec quel personnel ? C'est ce que le GECO FOOD SERVICE a investigué pour vous en 2022, en missionnant SOCIOVISION filiale du groupe IFOP. Les résultats détaillés de cette étude annuelle (deux ont été financées en 2022) sont très riches et éclairants (cf. retrouvez l'intégralité de l'Etude dans votre Espace Adhérents sur notre site internet : https://gecofoodservice.com/mon-espace/outils-du-geco/#20-95-wpfd-etudes-annuelles).

En 2030, les « mangeurs » seront pluriels :

Nos restaurateurs devront faire face à des évolutions **nombreuses :**

Accélération des usages numériques individuels

Transition énergétique et « verdissement » de l'économie

Tensions économiques

Evolution des modes de consommation alimentaire – nouvelles attentes

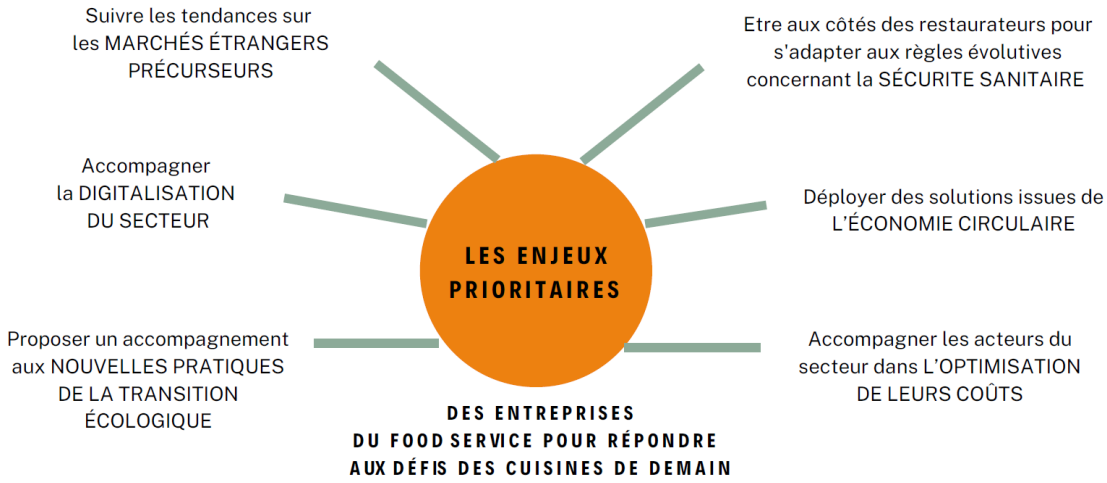
Pénuries de main d'œuvre et nouvelle culture professionnelle

Recours progressif aux intelligences artificielles

Tous ensemble, professionnels de la restauration et fournisseurs, :

- nous allons vers un « Cuisiner Autrement », avec des chef.fes de plus en plus gestionnaires, polyvalents, entrepreneur.e.s, des lieux de production de la cuisine en dehors du restaurant, dans un monde sous contraintes, où l'optimisation des coûts, des compétences, des services… devient centrale.
- Pour des « mangeurs » toujours plus en recherche d'expérience, avec des cuisines et des chef.fes qui devront contribuer à la recherche croissante d'évasion et de divertissement, tout en répondant à une vigilance accrue au sourcing et à la qualité.

Les enjeux prioritaires des fournisseurs seront multiples :



Pour répondre aux enjeux et aux défis de demain, plus que jamais disposer de la bonne information est déterminant : il va falloir comprendre au mieux ce qui se met en place sous nos yeux, en décrypter les clés, et se mettre en capacité de s'adapter rapidement, aux nouveaux usages, aux nouvelles configurations des marchés, aux comportementx du consommateur, sans oublier l'adapation aux nouvelles contraintes réglementaires.

Pour relever ces défis, comprendre les enjeux, votre association est plus que jamais un atout majeur pour les acteurs du food service :

- sur des marchés où le manque d'informations est criant, votre association centralise les informations économiques et réglementaires impactant les marchés du hors domicile ;

- dans un contexte économique très compliqué pour de nombreuses entreprises, votre association vous permet de réaliser des économies substantielles pour accéder à de l'information stratégique à moindre coût, puisque le fonctionnement de l'association repose sur le principe de la mutualisation des outils fournis par le GECO Food Service ;

- face à des injonctions politiques et réglementaires toujours plus fortes, votre association éclaire les décideurs publics et les relais d'opinion pour faire comprendre les réalités et les spécificités de nos marchés, pour mettre en valeur les entreprises fournisseurs des marchés hors domicile, et assurer leur défense collective.

En 2022, pour répondre à vos attentes et à des besoins toujours plus importants, le GECO FOOD SERVICE a :

- **Financé plus de 100.000 € d'Etudes, chiffres, datas**, fournis dans le cadre de votre adhésion ;

- **Déménagé** dans des locaux plus fonctionnels et plus facilement accessibles ;

Vous épauler, vous informer, vous défendre, c'est ce à quoi s'emploie chaque jour l'équipe du GECO Food Service, pour vous permettre en 2023 de poursuivre et d'accélérer les transitions, alimentaires, écologiques, le plus sereinement possible, au service de nos restaurations.

Nous aurons plaisir à vous retrouver lors de notre Assemblée Générale du 15 juin prochain. **Elle sera particulière cette année :**

- Outre que, d'abord formellement réunis en Assemblée **Extraordinaire**, les membres du GECO FOOD SERVICE actualiseront leurs statuts pour y intégrer le nouveau siège social de l'association au 124 boulevard de Magenta 75010 PARIS,

- Notre Assemblée Générale Ordinaire sera l'occasion du **passage de relai** entre :

Laurent REPELIN, à la Présidence de l'association depuis 6 années ;

Et **Michel SANSON**, élu par le COMEX en décembre 2022 pour succéder à Laurent REPELIN après une période de transition de 6 mois.

Notre Assemblée Générale sera donc l'occasion :

de remercier **Laurent REPELIN** pour son implication sans faille, son optimisme volontaire, et pour tout ce qu'il a apporté à notre Association, avec l'attention du service apporté à ses adhérents ;

d'accueillir **Michel SANSON** en qualité de Président, qui construira avec le COMEX notre nouvelle feuille de route, pour continuer à faire grandir et rayonner le GECO FOOD SERVICE.

Vous serez également nombreux à rencontrer **Lora KOVACHEVA**, notre nouvelle assistante de direction, qui a repris le flambeau à la suite de Laetitia ROUAULT.

Cette première Assemblée Générale sera l'occasion de lui resouhaiter la **bienvenue** !

Pour l'heure, parcourez ce rapport moral qui vous permet de porter un regard large sur les actions de votre association, ses travaux, ses interventions, les outils mis à votre disposition tout au long de l'année 2022 et en 2023.

1. Marches de la CHF en chiffres :
2022 versus 2021/19 - insights 2023

Par Laurence VIGNE

Chiffres clés du marché de la CHD en 2022
Et Tendances 2023

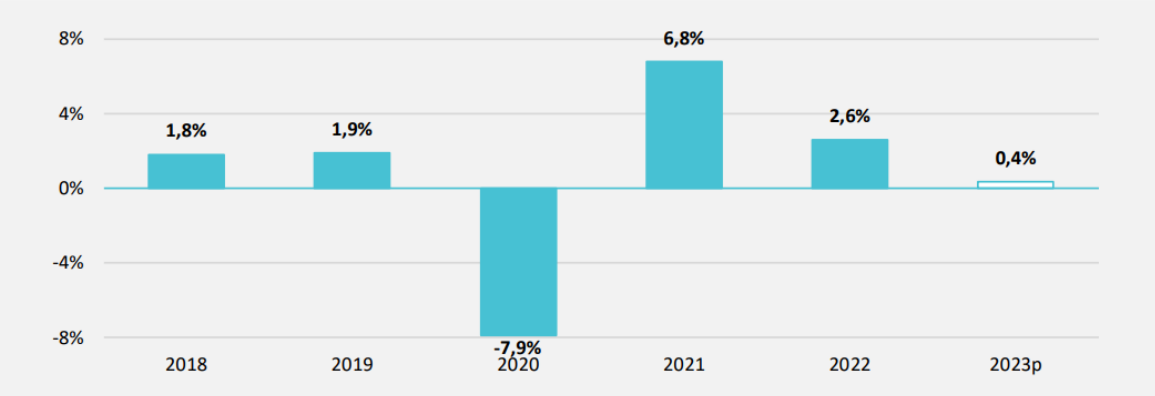
- **Au niveau macroéconomique**

> Selon l'INSEE, **l'année 2022** a été marquée par une croissance de 2,6% (contre 7% en 2021 due à une reprise forte après covid) mais avec un acquis de croissance de 0,2% seulement à la fin du 4e trimestre. Les perspectives pour 2023 restent incertaines avec une inflation élevée, la fin de certains dispositifs d'aide et un pouvoir d'achats sur le marché domestique chahuté.

En 2023 le PIB devrait progresser de +0.4% vs 2022.

Le PIB de la France

Unité : % des variations annuelles



Prévisions **Xerfi** (dernière mise à jour le 06/04/2023) / Source : Insee

>La consommation des ménages a progressé de +2.8 % en 2022, profitant d'une comparaison favorable avec un exercice 2021 où les restrictions sanitaires étaient encore de mise.
Les Français ont retrouvé les chemins des loisirs, la saison touristique a été particulièrement propice aux dépenses avec le retour des touristes étrangers.
A signaler que le taux d'épargne pour ceux qui le peuvent, demeure supérieur à ses standards d'avant-crise sanitaire.

En 2023, il ne faut pas s'attendre à un rythme de progression très élevé d'autant plus que le pouvoir d'achat des ménages les plus modestes (ceux qui dépensent la plus grande part de leur revenu) est le plus vulnérable à la hausse des prix qui se concentre sur l'énergie et de plus en plus sur l'alimentaire. La consommation des ménages pourrait s'élever à un petit +0.1%.

Le scénario macro-économique pour la France à l'horizon 2023

Unité : % des variations annuelles

	2020	2021	2022	2023 (p)
PIB	-7,9%	6,8%	2,6%	**0,4%**
Consommation	-6,8%	5,3%	2,8%	**0,1%**
Conso. publique	-4,1%	6,3%	2,6%	**0,8%**
Investissement	-8,4%	11,4%	2,3%	**1,8%**
Construction	-11,6%	13,5%	0,2%	**-0,7%**
Equipement	-11,8%	10,6%	1,0%	**5,9%**
Importation	-13,0%	7,8%	9,1%	**2,7%**
Exportations	-17,0%	8,6%	7,1%	**1,7%**

Prévisions **Xerfi** (dernière mise à jour le 06/04/2023) / Source : Insee

- ## Au niveau Marchés CHD

En 2022, selon XERFI Previsis, Restauration, hébergement, ont maintenant retrouvé leurs niveaux d'avant Covid **en valeur** mais selon *GIRA Food Service* le marché n'aurait pas retrouvé sa volumétrie, **à savoir 92% du nombre de repas de 2019.**

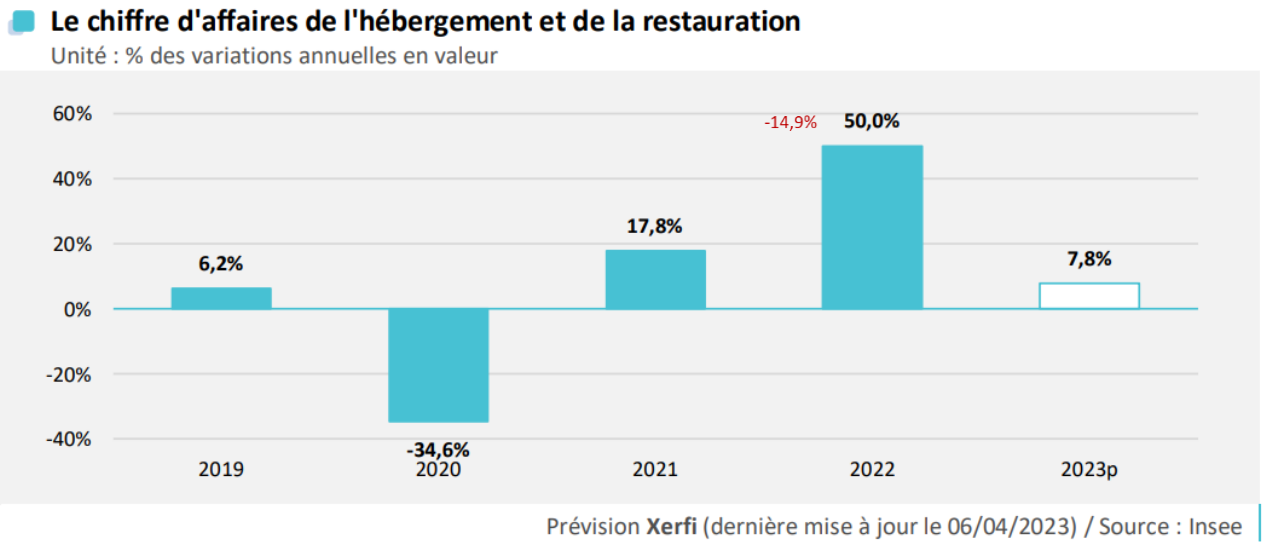
La reprise est bien différente selon les segments d'activité : Restauration rapide , impulse Market sont les drivers des marchés avec une Restauration à Table qui peine à retrouver son niveau de 2019 (*cf voire resultats PANEL CREST NPD group*).* Le regain d'activité a été important dès le début de l'année 2022 notamment lors des vacances d'hiver et de Pâques. Les touristes étrangers sont par ailleurs un peu plus revenus en France, notamment les Américains dans un contexte marqué par la hausse du dollar face à l'euro. 2022 a été marquée par une belle dynamique. Les mutations de nos marchés devraient se poursuivre en 2023 et s'accélérer dans les années à venir.

Rappel : en 2020 les restaurants ont été fermés 4 mois et 17 jours. En 2021, 4 mois et 18 jours avec une réouverture le 19 mai 2021

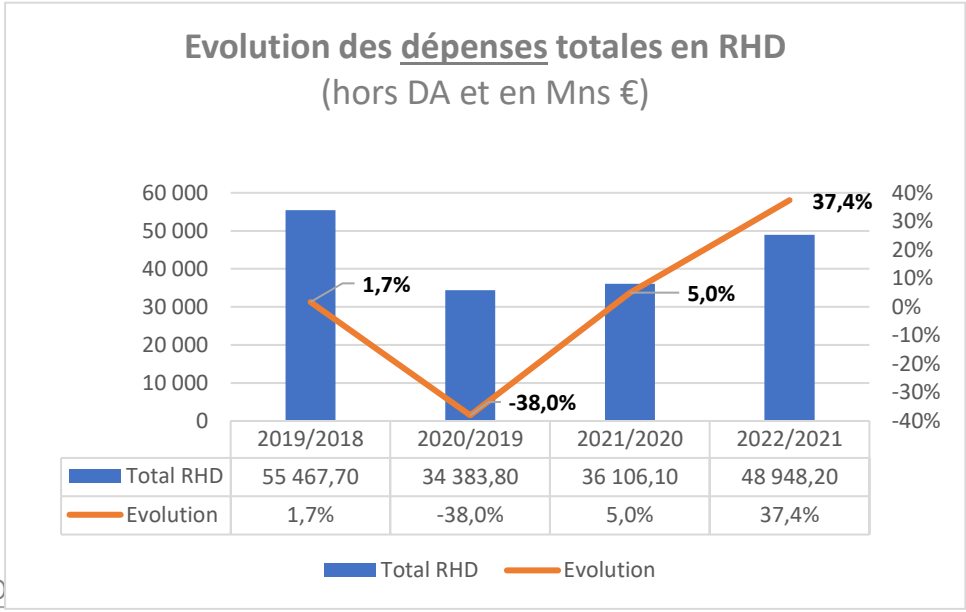
En 2023, *Selon xerfi Prévisis* Les professionnels de l'hébergement-restauration enregistreront une nouvelle hausse de leur activité en 2023 (environ 8%), principalement alimentée par des revalorisations tarifaires. Les professionnels du secteur augmenteront leurs prix pour préserver leurs marges face à la hausse de leurs coûts d'approvisionnement (denrées alimentaires, frais énergétiques, etc.) et aux revalorisations du SMIC.

->Les hôteliers enregistreront une fréquentation de nouveau en hausse, portée par le retour des touristes asiatiques, le dynamisme du tourisme d'affaires et des évènements sportifs comme la coupe du Monde de Rugby sur le dernier trimestre 2023.

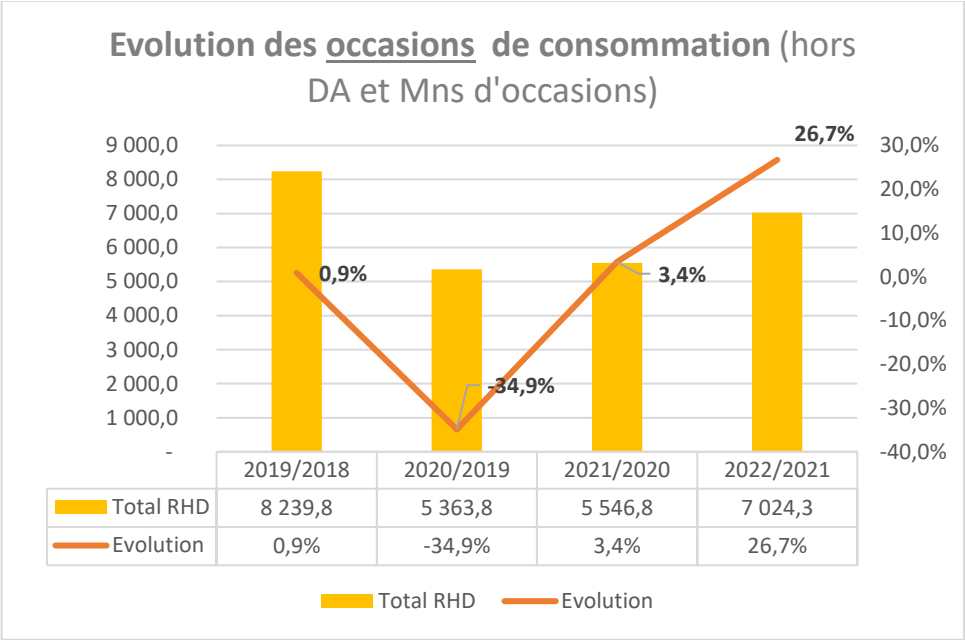
->Les restaurateurs risquent de subir les arbitrages de consommation des ménages.



> **Côté consommateurs** *(Source NPD Group- Panel Crest)*** *NPD Group a rejoint le groupe IRI GIRAfoodservice, l'ensemble devient* ***CIRCANA.***



En 2022 vs 2021 : Le marché RHD hors DA progresse **+37.4% en dépenses** et **+26.7% en occasions de consommation** avec une dépense moyenne qui régresse de -1,6% au global mais le marché (sur le périmètre CREST) reste en retrait vs 2019.

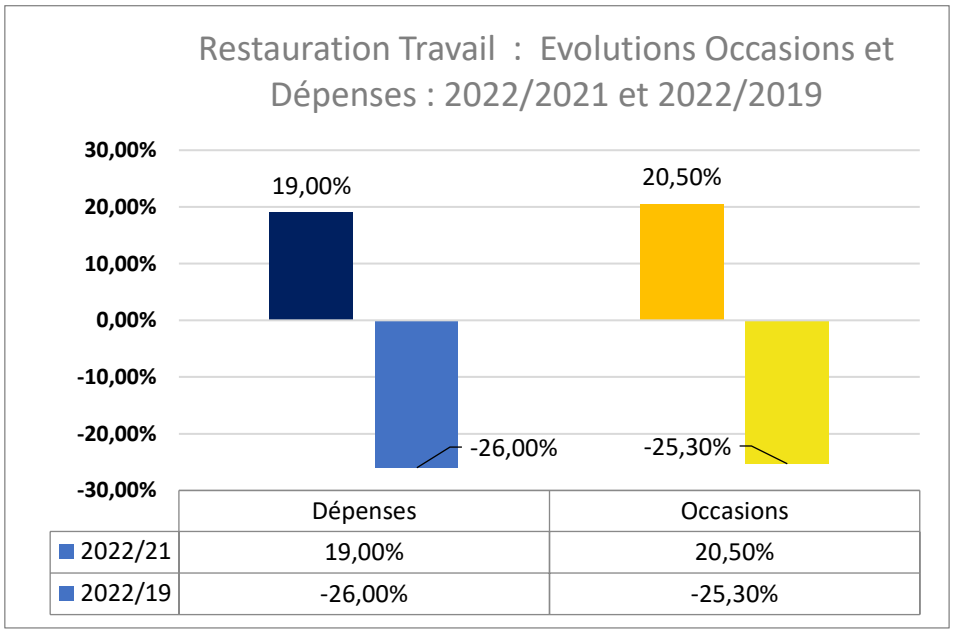


C'est la **Restauration rapide** (+17.9% en dépenses et +14% en occasions de consommation vs 2021) qui tire la croissance du marché en restauration commerciale avec les Burgers (+23% en dépenses et +19.8% en occasions) et les sandwicheries (+18,4% en dépenses et +16.3% en occasions vs 2021).

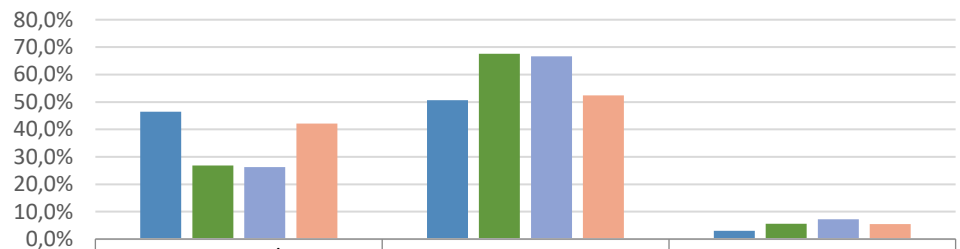
La **Restauration à table** progresse fortement avec une croissance de +74.4% en dépenses et +70.8% en occasions de consommations vs 2021 (reprise due au fait que les restaurants ont été fermés en 2021 un peu plus de 4 mois). Le niveau de 2019 n'est pas atteint : dépenses -17,5% en dépenses et -23,8 % en occasions

La restauration Loisirs et Transports progresse en 2022 mais reste en retrait vs 2019 (-21.9 % en dépenses et -26.1% en occasions de consommation vs 2019).

La **Restauration d'entreprises** reprend de la vitalité **en dépenses (+19%)** et **en occasions (+20.5%)** vs 2021 mais reste en retrait versus 2019 comme le montre le graphique ci-dessous.



Grâce aux données achetées auprès de NPD Group, on mesure la **progression des modes de Consommation que sont : la vente à emporter (Click&Collect), la livraison et sur place sur les grands segments de la restauration commerciale.** Ici on constate qu'en 2022 la livraison ne progresse plus sur le global Marchés mais reste à un niveau plus élevé en restauration rapide



	Sur place / au restaurant	A emporter	Livraison
2019	46,5%	50,6%	3,0%
2020	26,8%	67,6%	5,6%
2021	26,2%	66,6%	7,2%
2022	42,1%	52,4%	5,5%

2019 2020 2021 2022

Le panel Crest couvre toute la restauration commerciale, la restauration du travail, les autres collectivités (cafétérias dans les hôpitaux par exemple), ainsi que la distribution automatique.* ***La restauration collective (malades, personnes âgées, enfants, prisonniers …) et le tourisme étranger ne sont pas couverts par le Panel.

Dans l'Espace Adhérents/ outils GECO/ Etudes&Datas/Panel CREST- Retrouvez tableaux et Graphiques

En 2023,

L'inflation, les hausses énergétiques, le manque récurrent de personnel, sèment le doute sur la progression de nos marchés. En restauration commerciale, des arbitrages sur les périphériques consommées au cours du repas, la polarisation des consommations, le choix entre repas fonctionnels ou expérientiels, le renouvellement des gammes, vont demander à la profession de l'agilité, un ajustement permanent -de l'adaptation sans aucun doute.

Mais nos marchés font preuve de beaucoup de résilience. A noter le nombre croissant d'enseignes de restauration, de concepts innovants, d'innovations produits au service de la Santé, du Bien-être et du plaisir mais aussi de la transition écologique.

En restauration collective, la restauration d'entreprises va poursuivre sa mutation afin de fidéliser en tout lieu le salarié. Les restaurations de l'enseignement, santé-social sont toujours confrontées à des réalités financières compliquées avec une demande de la filière CHD de repenser les enveloppes budgétaires afin que les engagements d'achats durables et de qualité, les engagements de Santé publique puissent être maintenus.

Transition digitale, environnementale et culturelle, grandes tendances sociétales vont façonner nos marchés de demain. Autant de sujets sur lesquels le GECO Food service vous apporte des éclairages, des données notamment à travers deux études financées en 2022 : (voir **INFRA** – Etude prospective réalisée par SOCIOVISION groupe IFOP « **Horizons 2030 les restaurants de Demain** » et Etude confiée à Food Service Vision « **Fournisseurs : Comment s'intégrer à la dynamique digitale de la restauration commerciale** »).

2. Retour sur les actions 2022 de votre association

Par Frédérique LEHOUX

Politique :

Défendre les intérêts collectifs des entreprises fournisseurs de la restauration,

Des Actions menées, seuls et en Filière :

Tout au long de l'année 2022, le GECO Food Service a poursuivi sa mobilisation aux côtés de nombreuses organisations de notre écosystème :

1. RESTAUCO pour la restauration collective en gestion directe;
2. Le SNARR pour la restauration rapide ;
3. Le SNRC pour la restauration collective concédée ;
4. Le SNRTC pour la restauration thématique chainée ;
5. Le SNERS pour la restauration collective concédée (PMEs)
6. La CGI pour les grossistes distributeurs dont METRO adhérent au sein de FEDALIS, fédération membre de la CGI ;
7. La Coopération Agricole
8. La FNSEA

Que le GECO Food Service intervienne seul ou en filière, les combats menés au fil des mois ont été divers, notamment

- Rappeler l'union de la filière toute entière pour défendre le modèle de nos restaurations collectives, et notamment la souveraineté alimentaire pour les appros de restauration collective. Sur **la flambée des prix** des matières premières et industrielles, des transports, de l'énergie, etc… et la **rigidité des Marchés Publics**, l'absence **d'indicateurs pertinents**, l'approche des acheteurs publics à faire évoluer pour trouver des **solutions d'adaptation (marchés en cours – marchés en passation**), la nécessité absolue **d'augmentation des budgets alloués à l'achat des denrées alimentaires** en restauration collective.

- Pour la compréhension la plus éclairée possible des marchés hors domicile, dans la perspective de la future **REP Emballages de la Restauration** : telle que rédigée dans la loi AGEC de février 2020, précisée par la loi CLIMAT&RESILIENCE d'août 2021, l'écocontribution financière a vocation à s'appliquer à tout emballage de tous produits (alimentaires et non alimentaires) « utilisés ou consommés par les professionnels ayant une activité des restauration ». L'impact financier peut-être très lourd.

- Pour une **exacte perception des produits alimentaires fournis par les entreprises alimentaires**, à destination de la restauration, notamment dans le cadre de débats vifs autour du **Menu Végétarien** en restauration collective.

Auditions parlementaires, auditions du CGAAER (Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux), rendez-vous auprès de députés, de sénateurs, rendez-vous en cabinets ministériels, échanges avec le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'année 2022 a été riche en occasions pour le GECO Food Service de monter au créneau pour défendre les entreprises fournisseurs des marchés de la CHD.

Nos actions ont accéléré sur le sujet des **trop faibles budgets d'achats alimentaires en restauration collective** à compter de notre **courrier filière du 22/12/2021 7 SIGNATAIRES** : La FNSEA / La Coopération Agricole / La CGI, grossistes-distributeurs / GECO Food Service / RESTAUCO (restauration collective en gestion directe) / SNERS (PMEs restauration collective concédée) / SNRC (restauration collective concédée).

DESTINATAIRES :

- Monsieur Julien DENORMANDIE, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation
- Monsieur Bruno LE MAIRE, Ministre de l'Economie, des finances et de la Relance
- Monsieur Jean-Baptiste LEMOYNE, Ministre délégué aux PME
- Mme Carole DELGA, Présidente de Régions de France
- Monsieur François SAUVADET, Président de l'Assemblée des Départements de France (ADF)
- Monsieur David LISNARD, Président de l'Association des Maires de France (AMF)
- Mme Mireille RIOU-CANALS, Présidente du Conseil national de la Restauration Collective

THEMES/DEMANDES :

1/ Nous **alertions sur la situation actuelle** de la filière Restauration Collective à raison de la conjonction de :

- **flambée des prix** des matières premières + énergie, transports etc.
- post EGALIM2 / **dysfonctionnements liés à l'incohérence des régimes juridiques appros** entre eux + incohérence des régimes juridiques appros et aval Marchés publics.
- **Problèmes des indices inadaptés** en marchés publics denrées alimentaires
- **Insuffisance de l'investissement dans des prix d'achat** permettant la montée en gamme requise par EGALIM1 et la prise en compte du contexte conjoncturel

2/ Nous **sollicitions un RDV en filière** avec nos interlocuteurs ;

3/ Nous leur demandions de **mobiliser et sensibiliser leurs acheteurs publics respectifs** à la **nécessité d'adapter les marchés publics en cours**, en leur adressant un courrier sur le modèle du courrier/circulaire du Premier Ministre du 16 juillet 2021 + Fiche Technique de la DAJ de juillet (Direction Affaires Juridiques rattachée à BERCY) sur les tensions en matière d'approvisionnements ;

4/ Nous sollicitions la **mise en place d'un Comité de crise Filière Restauration collective** avec un **médiateur** à actionner facilement en cas de situation de blocage.

5/ Nous demandions une **augmentation des budgets alloués à l'achat des denrées alimentaires** en restauration collective.

10/01/2022 : Rdv avec **le cabinet du Ministre de l'Agriculture** et de l'Alimentation - favorable à nos demandes court terme : circulaire, communication, mise en place d'un Comité filière.

Réponses écrites de **l'AMF** 19/01/2022 – de **Régions de France** le 09/02/22 : soutiens formels mais pas de propositions pour rechercher/construire une solution.

14/02/2022 - Tribune collective LES ECHOS : « Opinion | La restauration collective en danger » + reprise Presse, notamment **REUSSIR – ZEPROS – RESTAURATION COLLECTIVE**

23/02/2022 – Interview collective NEORESTAURATION : « **Alerte générale sur la restauration collective** »

28/02/2022 – Salon de Agriculture conférence de Presse sur le stand de la FNSEA + Communiqué de presse

18/02/2022 : Nouvelle fiche de la DAJ (Direction des Affaires Juridiques) rattachée à BERCY relative aux marchés publics confrontés à la flambée des prix et au risque de pénurie des matières premières.

23/03/2022 : Nouvelle circulaire 6335-SG du Premier Ministre « prise en compte de l'évolution des prix des denrées alimentaires dans les marchés publics de restauration » - Site du Ministère

30/03/2022 : Circulaire complémentaire 6338-SG du Premier Ministre – Site du Ministère

01/04/2022 : Plénière du CNRC avec la participation de Julien DENORMANDIE, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et de Joël GIRAUD, Ministre des Collectivités Territoriales.

Les ministres ont indiqué **que l'Etat avait pris la pleine et entière mesure de l'urgence**. En insistant sur le fait que la Circulaire du 23 mars 2022, centrée sur la restauration collective, résultait De notre courrier collectif du 22 décembre 2021, ils ont rappelé que cette circulaire devait être largement mise en œuvre par chacun.

Ils ont fortement interpellé les collectivités territoriales à prendre leur part de responsabilité dans le besoin de financement des achats alimentaires et dans la souplesse à mettre en œuvre dans les marchés en cours, autant que dans ceux à venir.

Julien DENORMANDIE a mis en avant **la volonté d'un Etat exemplaire** : une pression très forte est exercée pour l'atteinte des objectifs EGALIM. Si le constat est fait que lesdits objectifs ne sont pas encore atteints, il a insisté sur le fait que la dynamique était là. Un suivi de l'application de la loi est assuré ministère par ministère.

- Sur la nécessité d'un arbitrage des budgets : les dispositifs exposés en page 2 de la circulaire 6335 SG s'imposent aux services de l'Etat avec du financement, c'est-à-dire **des moyens pour la hausse induite par ces dispositifs, seront mis à disposition : l'Etat devra y faire face.**
- Sur Comité de crise : ce comité demandé par notre collectif va être installé au sein du CNRC. Le Ministre a indiqué s'assurer de sa bonne mise en œuvre.

Les ministres ont salué la mobilisation de notre collectif.

26/04/2022 : Rendez-vous filière **avec l'AMF** (Association des Maires de France)

27/04/2022 : Rendez-vous filière **avec l'ADF** (Association des Départements de France)

08/06/2022 : Mise en place du **GT Economique au sein du CNRC** (voir page ci-dessous sur CNRC) : une de nos demandes

15/06/2022 : Salon RESTAUCO – **Appel du 15 juin** « **40 cts dans l'assiette pour sauver la restauration collective à la rentrée** ».

En 2022 encore, le GECO Food Service a apporté à l'ANIA son expertise des marchés hors domicile et appuyé des actions.

Le GECO Food Service siège au sein du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) :

Le CNRC a notamment pour mission de produire des **livrables pour les professionnels des restaurations collectives, dont les fournisseurs** :

- nous vous invitons à consulter le site ma-cantine.agriculture.gouv.fr sur lequel vous trouverez une mine d'informations, dont les points ci-dessous évoqués.

CNRC sa composition et, ses missions :

- Le CNRC est une **instance de concertation** avec l'ensemble des acteurs concernés par l'alimentation en restauration collective. Avec **70 membres**, outre les représentants des pouvoirs publics, il réunit **sept collèges** (et **50 sièges**) correspondant aux différentes catégories d'acteurs impliqués :

• Restauration collective (gestionnaires) ; 10 sièges	• Opérateurs de l'État et collectivités ; 6 sièges
• Producteurs ; 7 sièges	• Représentants de la société civile et des convives ; 6 sièges
• Transformateurs et distributeurs ; 5 sièges	• Partenaires sociaux ; 8 sièges
• Experts du secteur de la santé (associations et établissements publics) ; 8 sièges	

- Il a pour **mission** de **contribuer** à la **définition des mesures issues des EGA** à mettre en place **dans la restauration collective**, et notamment de contribuer à **l'élaboration des textes réglementaires**.
- Il a par ailleurs en charge le **pilotage de leur mise en œuvre** opérationnelle et l'**accompagnement techniques des professionnels.**
- Le **secrétariat** est assuré par la **Direction Générale de l'Alimentation (DGAl)**, administration rattachée au ministère de l'Agriculture et de l'alimentation.

- **Le CNRC, sa Présidence :**

- Jusqu'au mois d'avril 2022, le CNRC a été **présidé** par Mme Mireille RIOU-CANALS, conseillère maître à la Cour des comptes.

- En décembre 2022, **M. Philippe Vinçon** a été nommé à la **Présidence du CNRC**. Il avait précédemment occupé les fonctions de directeur général de **l'enseignement et de la recherche (DGER) au ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt** depuis 2016. Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts, Philippe Vinçon avait été, **conseiller** Agriculture, Développement rural et Pêche à la **Présidence de la République (François HOLLANDE) de 2014 à 2016** . (cf. CNRC une Instance utile et efficace Interview de M. VINCON Avril 2023 – L'AUTRE CUISINE)
-

- **CNRC, ses Groupes de Travail :**

Le GECO Food Service siège dans **différents Groupes de Travail** (GT) du CNRC :

- **GT Accompagnement et moyens** - Frédérique LEHOUX :

  Le GT « accompagnement » a pour objectif d'expliquer, de former, de communiquer, d'accompagner les acteurs dans la mise en œuvre des différentes dispositions prévues par la loi Egalim, complétée par la loi Climat et résilience. Ce GT vise à proposer des outils et des guides aux acteurs.

- **GT Suivi approvisionnements** - Frédérique LEHOUX :

  Le GT « suivi » mène des travaux sur les modalités de remontées des informations permettant de **déterminer l'atteinte des seuils fixés dans la loi EGALIM** (cf. 20% au moins de BIO et 30% au plus de produits sous SIQO, certificat environnemental, ECOLABEL pêche durable etc.) et **d'établir le bilan statistique annuel à transmettre au 1er janvier de chaque année au Parlement** prévu dans la loi CLIMAT ET RESILIENCE : Qui fait les remontées ? quels produits entrent effectivement dans le périmètre des produits à comptabiliser (par ex : produits composés partiellement d'ingrédients issus d'une exploitation agricole certifiée environnementale ?) comment flécher dans les appros, les produits entrant dans le calcul du seuil ? à qui ? etc.

  Par ailleurs, le GT a mis à jour la **plaquette de présentation générale des obligations** issues de la loi EGALIM avec les précisions apportées par le CNRC et les nouvelles obligations issues de la loi CLIMAT & RESILIENCE. Cf. Livret de présentation CNRC – Les mesures de la loi EGALIM complétée par la loi CLIMAT & RESILIENCE concernant la restauration collective.

- **GT Economique** - Frédérique LEHOUX :

Ce GT a été mis en place en juin 2022, à la suite de la forte mobilisation des 7 organisations de la Filière Restauration Collective (FNSEA / La Coopération Agricole / CGI / **GECO Food Service** / RESTAUCO / SNRC / SNERS). Les cinq des points portés par le collectif ont été retenus et travaillés par le GT économique :

1. La quantification pour déterminer les impacts budgétaires : l'objectif est d'élaborer des chiffres simples pour éclairer les décideurs budgétaires ;

2. Comment absorber les hausses ? Sur cette question complexe, il importe de faire remonter un constat objectivé et complet via une note aux autorités ;

3. Les précisions à apporter à la circulaire et le travail spécifique sur le choix des indices adaptés ;

4. Les difficultés d'application de la théorie de l'imprévision et des avenants ;

5. L'application opérationnelle de la circulaire : la sécuriser en recensant les difficultés et en proposant des bonnes pratiques, en assurer l'appropriation par les réseaux d'acteurs

Le GT « économique » s'est réuni entre juin et décembre 2022. Il a pour mission d'élaborer des outils spécifiques à destination des acheteurs de la restauration collective. Il a permis d'adapter les marchés publics face à ces hausses de prix imprévisibles et aux clauses de révision stipulées ou non dans les marchés publics. Il a ainsi **contribué activement à la rédaction des différentes circulaires du Premier ministre** relatives à la prise en compte des révisions de prix des marchés publics.

Ce groupe a également produit plusieurs livrables très utiles comme :

- un **référentiel des indicateurs de prix** = Extrait ci-dessous INTRO du référentiel

Une des difficultés posées par les marchés publics de fournitures de produits alimentaires tient à ce qu'ils sont, par nature, exposés à des fluctuations aléatoires liées à un grand nombre de facteurs (aléas climatiques ou sanitaires, évolutions des marchés mondiaux des produits ou de certains facteurs de production ou intrant, etc.). De plus, ils sont également exposés aux situations généralisées de fortes inflations.

Ce document a pour vocation de fournir aux acteurs de ces marchés, acheteurs publics et fournisseurs, un référentiel, non exhaustif (mais couvrant néanmoins la majeure partie des produits alimentaires), des indicateurs de prix existants et pouvant être utilisés pour la conduite de leurs relations contractuelles.

Ce référentiel témoigne qu'un grand nombre de ressources sont à disposition pour l'établissement des contrats de fournitures, leur révision ou leur renégociation. Pour autant, par leurs champs, leurs stades et leurs méthodologies d'élaboration, tous ces indicateurs ne sont pas équivalents.

Ainsi, pour une sélection d'environ 500 références de produits et de familles de produits, trois types d'indicateurs ont été référencés :

1. Des indicateurs de niveau de prix des produits achetés par la restauration collective
2. Des indicateurs d'évolutions de prix (indices) des catégories de produits achetés par la restauration collective
3. Des indicateurs de prix des matières premières agricoles principales entrant dans la composition des produits achetés par la restauration collective

- un Catalogue – guide achat public – inflation

- et un **guide pratique à destination des acheteurs** pour les aider à **adapter leurs marchés** publics face à des **évolutions de prix imprévisibles**. Cf Guide Pratique Adaptation Marchés Publics face à des évolutions de prix imprévisibles

- Parallèlement, des dispositifs existants ont été présentés pour **aider financièrement certains acteurs** comme la dotation exceptionnelle pour certaines communes figurant dans la Loi de Finances rectificative pour 2022, les aides à la mise en place de la tarification sociale (1 euro reste à la charge des familles) et la mise en œuvre en France du programme de financement européen « Lait et fruits à l'école ».

- **GT Nutrition** - Laurence VIGNÉ

  Suivi de la **rédaction de nouvelles recommandations alimentaires pour remplacer les recommandations de l'ex-GEM RCN (Modification de fréquences, nouveaux critères et catégories de produits), la révision des grammages**. Parallèlement un **nouvel arrêté viendra remplacer** l'arrêté du 30 Septembre 2011.Ces nouvelles exigences seront validées au préalable par l'ANSES. Les travaux ont peu avancé en 2022 pour cause d'arbitrages interministériels. A l'heure où nous publions ce rapport moral nous n'avons aucune visibilité sur les délais de mise en œuvre de ces nouvelles obligations. Le GECO Food Service s'attache à ce que :

  - Les obligations qui pourraient entrer en vigueur ne perturbent pas les équilibres économiques de vos entreprises.
  - Les obligations ne stigmatisent pas systématiquement les denrées alimentaires transformées qui subissent des attaques régulières sur « l'ultra-transformation ».

NOUVEAUTE 2023, un nouveau Groupe de Travail est mis en place **le 08 juin 2023** :

- **GT Plastique** qui sera suivi par Frédérique LEHOUX.
  Il aura vocation à accompagner les professionnels de restauration pour l'application opérationnelle de toutes les législations existant à date, encadrant l'usage du plastique en restauration collective, que ce soit pour les **emballages** (cf. Loi AGEC, loi CLIMAT & RESILIENCE) ou pour les **contenants alimentaires en plastique** utilisés par les opérateurs de restauration (cf. Loi EGALIM).

➢ **N'hésitez pas à consulter les GUIDES produits par le CNRC** :

➢ **Les travaux du CNRC implique une forte mobilisation de votre association mais notre présence est essentielle** au sein du CNRC et ses groupes de travail pour :

- **Rappeler la place indispensable** en restauration collective, des produits alimentaires issus des entreprises agroalimentaires ; leur **qualité**, leur **sécurité**, **leur caractère local, BIO** ; leur **complémentarité avec des produits issus de petits producteurs** ; etc.
- **Assurer la coordination avec d'autres instances :** ex les travaux du CNA dans le sous-groupe emballage plastique et plastique en restauration ;
- **Suivre et contribuer les discussions sur le périmètre des produits éligibles au « budget 50% » :** ex le seuil d'ingrédients pour rendre une denrée composée « éligible » EGALIM - – la prise en compte du coût des externalités environnementales liées au cycle de vie du produit, etc.

3. Une communication active en 2022 pour mettre en lumière les contraintes des fournisseurs de la restauration

Par Frédérique LEHOUX

Prises de parole PRESSE et Interventions du GECO Food Service :

FEVRIER

neo restauration
SOLUTIONS ET INSPIRATIONS POUR LES ACTEURS DE LA RHD

lesfournisseurs

FRÉDÉRIQUE LEHOUX, DIRECTRICE GÉNÉRALE DU GECO

« Il faut trouver ensemble des solutions »

Après deux années en dents de scie, de nouveaux défis apparaissent. Notamment en collective, rappelle le Geco. Des défis qui dépassent les seuls fournisseurs pour concerner toute la filière, de l'amont à l'aval.

PROPOS RECUEILLIS PAR SABINE DURAND

Comment s'est passée 2021 ?

L'année a été très contrastée, avec un premier semestre explosif dans les cantines scolaires, un été plutôt beau, et une période de rentrée efficace, mais reprise et mauvaise gérement de planèse inédit pour les fournisseurs – flambée des prix des emballages, des matières premières, de l'énergie, manque de personnel, augmentation des salaires, mises en jouvée d'Egalim 2. En décembre, l'opérateur en restauration avec la mémoire de la Covid. Au global, le point d'atterrissage n'a pas été mauvais, sauf pour certains segments, comme les traiteurs, extrêmement impactés.

« On ne peut pas avoir de la poule de Bresse au prix du poulet brésilien ! »

Et comment envisagez-vous 2022?

L'inflation recommence avec énormément d'incertitude. Une appréhension liée notamment à la mise en place du télétravail 3 à 4 jours par semaine, qui vide les restaurants et modifie les modes de consommation. Les fournisseurs plébiscitent dans entreprises à nouveau (sans s'interdire en plus, tiennent n'ont jamais été aussi agiles ! Pour les marchés publics, avec l'ensemble des acteurs de la filière, nous faisons un travail pour diminuer très fortement les pouvoirs publics, du bilan sur le pilotage local, régional, départemental et même municipal, sur le fait que cela n'est plus possible. Il nous faut trouver ensemble des solutions.

Des solutions pour?

Pour modifier la situation structurelle sur les marchés publics. De plus d'augmenter la qualité dans les assiettes, notamment depuis les États généraux de l'alimentation de 2017, alors que les budgets alloués à l'achat de denrées alimentaires restent anormalement bas. On ne peut pas avoir de la poule de Bresse au prix du poulet brésilien ! Il y a aussi le problème de la commande publique, avec ces règles très fixées – les outils de souplesse de marché figurent pas toujours dans la rédaction des marchés publics – et ses acheteurs responsables juridiquement de la mise en œuvre de ces marchés, donc ces acteurs à toujour les lignes. Sur cette situation, Egalim 2 remet une petite couche.

Comment ?

Egalim 2 s'applique quand on est en flux direct fournisseur-opérateur de la restauration collective. L'idée de cette loi, c'était d'identifier la part de la matière première agricole dans toutes les produits alimentaires en volume et en prix, pour que la négociation ne se fasse pas sur

lesfournisseurs

dédiment de cette part. Le régime juridique, qui crée une conformité dans sa législation, n'est pas du tout formaté pour les règles de marchés publics. l'opérateur de restauration collective, quand il vend sa prestation, est soumis au code de marché public, pas au code de commerce. Donc on a un écartèlement entre les règles de variations de prix à l'amont et à l'aval.

Ce sont les difficultés structurelles de la restauration collective. Qu'en est-il des difficultés conjoncturelles ?

Depuis des mois, elles sont énormes, avec le triplée des prix. Une boîte de conserve vide, par exemple, c'est 50% d'augmentation. Entre cette flambée monstrueuse, le plafond de verre des pratiques de la commande publique et la marque de budget allouée aux denrées alimentaires, certaines entreprises du Geco estiment qu'elles ne vont plus pouvoir honorer leurs marchés. Nous sommes dans l'échange de l'amont à l'aval, c'est donc à l'échelon politique que cela se joue, ici et maintenant.

Qu'attendez-vous du politique alors?

Qu'il passe du discours aux actes. Il faut que la société soit attentive aux agriculteurs et conserve une souveraineté alimentaire. Il faut investir dans la denrée alimentaire. Il est urgent que les pouvoirs publics envoient des signaux positifs à l'ensemble de la filière – ce que la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles, à la Coopération agricole, en passant par la Confédération du commerce de gros et internationale, le Syndicat national des entreprises de restauration et services, le Syndicat national de la restauration collective, Restau'Co et le Geco, nous avons pris – pour qu'elle ne se désengage pas.

Quand vous dites urgent, c'est à quel horizon?

A l'horizon du salon de l'Agriculture (qui se tient du 26 février au 6 mars 2022 ndlr), mais le problématique des marchés en cours et la préparation des marchés de demain.

Cela signifie-t-il que vous êtes plus pessimiste en 2022 qu'en 2021?

Non. Cela se crée, mais les restaurations collectives sont tellement indispensables que l'on va trouver une solution. D'autant que tous les acteurs de la filière sont unis pour le cri-cher. Il faut engager un dialogue constructif avec les pouvoirs publics.

C'est important, alors que la REP restauration se profile ?

Effectivement. Personne ne remettra en cause la transition écologique, le passage du linéaire au circulaire, mais cela va avoir un coût. Au 1er janvier 2023, l'éco-contribution financière liée à la responsabilité élargie du producteur (REP) sera mise en œuvre et la collecte est incapable de dire laquelle va ressembler. Ensuite, quelle sera l'Agence (l'Agence de la transition écologique) fixera des lieux des emballages utilisés en restauration – volume, nature, circuits, – des trous dans la raquette, le contexte sanitaire n'ayant pas aidé à collecter de la donnée. C'est compliqué d'imaginer un système écoparéto, pertinent, financiable, quand on n'a pas toutes les données du sens de ce qu'il faut financer et comment. Si nous annoncions que nous n'y arrivons pas, nous pourrons ne pas y renoncer mais effectuer la collecte des données jusqu'en 2025, date de la mise en œuvre de la REP DEC (déchets industriels et commerciaux) dans laquelle s'inscrit la REP restauration.

En conclusion?

Comme le dans une Laurent Repelin, le président du Geco « 2022, c'est accueillir l'inconnu ensemble ». Avec l'avantage de dialoguer et de concertation.

Nérestauration 103-664 - Janvier-Février 2022

Nérestauration 103-664 - Janvier-Février 2022

14/02/2022 11:26 Opinion | La restauration collective en danger | Les Echos

Les Echos

Tribune Filière

TRIBUNE

Opinion | La restauration collective en danger

Avec l'envolée des matières premières et les nouvelles exigences de qualité et d'environnement demandées au secteur, les professionnels de la restauration collective appellent à une revalorisation de la commande publique.

neo restauration
SOLUTIONS ET INSPIRATIONS POUR LES ACTEURS DE LA RHD

Interviews

Alerte générale sur la restauration collective

SABINE DURAND
Publié le 23/02/2022

SOYEZ LE PREMIER À RÉAGIR

De haut en bas et droite à gauche, Arnold Puech d'Alissac, FNSEA, Florence Pradier, Coopération agricole, Frédérique Lehoux, Geco, Pierre Perroy, CGI, Anne-Laure Descieves, SNRC, Marie-Cécile Rollin, Restau'Co, Daniel Rocher, SNERS, Esther Kalonji, SNRC

MARS :

Salon de l'Agriculture - Table Ronde BLEU BLANC CŒUR 2 mars 2022 - « **La montée en gamme en restauration collective voulue par EGalim** » – Laurent REPELIN Président GECO FOOD SERVICE avec : Philippe Pont-Nourat (Président du SNRC Syndicat National de la Restauration Collective) / Christophe HEBERT (Président AGORES) / Cédric PREVOST (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation-DGAL Sous-directeur de l'accompagnement des transitions alimentaires et agroécologiques) / Arnold PUECH d'ALISSAC (FNSEA)

Salon de l'Agriculture : Bleu Blanc Cœur rappelle les objectifs fixés par la loi Egalim

LE CUISINIER 07/03/2022
Bleu Blanc Cœur a profité du Salon de l'Agriculture (26 février – 6 mars à Paris Porte de Versailles) pour rappeler autour d'une table ronde les contours de la loi Egalim. Cette montée en gamme fixe un objectif de 50 % de produits de qualité, dont 20 % de produits bio, en restauration collective. (Prise de parole de Laurent REPELIN Président du GECO Food Service).

Salon de l'Agriculture – Déjeuner filière avec Jean-Michel BLANQUER Ministre de l'Education Nationale :

Actions du GECO Food Service - Tribune « La Restauration Collective en danger » : l'alerte des signataires au Salon de l'Agriculture

⇨ **LE CUISINIER 01/03/2022**

Le 28 février était l'occasion pour la FNSEA, la CGI, le Geco Food Service, la Coopération Agricole, le Réseau restau'Co, le SNERS et le SNRC de se réunir lors du Salon de l'Agriculture afin de rebondir sur leur tribune parue quelques jours auparavant dans Les Echos et intitulée « La Restauration Collective en danger ».

⇨ **NEORESTAURATION**

⇨ **LA France AGRICOLE**

RESTAURATION COLLECTIVE

La filière se dit « en danger »

La filière de la restauration collective peine à remplir les nouveaux objectifs d'approvisionnement fixés par la loi Egalim.

« Avec un coût matière moyen de 1,80 € par repas, c'est impossible de réussir la montée en gamme et de faire face à la hausse conjoncturelle des prix. » Voilà comment les représentants de la filière de la restauration collective (1) ont décrit la situation lors d'une conférence sur le stand de la FNSEA au Salon de l'agriculture le 28 février 2022. Ce chiffre correspond au montant moyen pour la restauration scolaire décidé par les collectivités territoriales. Difficile, selon eux, dans ces conditions de respecter l'objectif d'approvisionnement, fixé par la loi Egalim, de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture bio. Ils estiment leur filière « en danger ».

1,80 €, c'est le coût matière par repas dans la restauration collective scolaire.

Un constat aussi mis en lumière par un rapport d'information parlementaire sur « l'évaluation de l'alimentation saine et durable » diffusé le 26 février dernier. « L'audition de représentants de collectivités territoriales a montré que faire évoluer les habitudes de la commande publique pour se tourner vers plus d'achat local peut apparaître difficile à certains responsables de commandes », peut-on y lire.

CONTRATS CASSÉS

Une difficulté qui risque de s'accentuer avec la hausse conjoncturelle des charges qui devrait se poursuivre compte tenu des impacts de la guerre en Ukraine. La situation est telle que certains fournisseurs décident de casser leurs contrats avec les collectivités territoriales, selon les représentants de la restauration collective présents. Ils demandent une hausse des budgets alloués à la commande publique pour leur permettre de remplir les objectifs de la loi Egalim. Une revendication qui n'est, pour l'instant, pas entendue par le gouvernement.

« Il y a eu beaucoup de promesses sans lendemain », a résumé Daniel Rocher, président du Syndicat national des entreprises de restauration et services (SNERS). **Alexis Marcotte**

(1) CGI, FNSEA, Geco Food Service, La coopération agricole, Réseau Restau'Co, SNERS, SNRC.

09/03/2022 - **LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DEMANDENT LA REVALORISATION DE LA COMMANDE PUBLIQUE**

Les moyens trop faibles donnés à la commande publique nationale et territoriale mettent en péril la filière française d'approvisionnement de qualité. Entre la hausse du coût des matières premières alimentaires, celle consécutive aux exigences qualitatives de la loi Egalim (50 % de produits durables dont 20 % de produits bio en restauration scolaire depuis le 1er janvier 2022), l'accroissement des coûts énergétiques, sans parler des budgets à consacrer à la mise en place des contenants de cuisson et de transport réutilisable, les budgets alloués à la restauration sociale – 1,8 € de coût matière moyen par repas – ne permettent plus à la filière française de répondre à la demande. Un message que la filière restauration collective – Réseau Restau'Co, SNERS, SNRC, GECO Food Service CGI, FNSEA, la coopération agricole – tente de faire passer auprès des pouvoirs publics (1).

Des fournisseurs préfèrent ne pas livrer

A Restauration21, Frédérique Lehoux, directrice générale du Geco Food Service explique la situation des fournisseurs. «*Nous souhaiterions une revalorisation de 0,2 € par repas. Or, nous savons que les enveloppes globales ne vont pas bouger. C'est pour cela que nous demandons des mesures d'urgence pour ré-arbitrer les budgets. Des fournisseurs préfèrent ne pas livrer et s'exposer à des sanctions, d'autres réfléchissent à réduire leurs plans de semence destinées à la restauration ce qui comprimerait encore l'offre.* »

Salon du Sandwich and Snack Show – Conférence sur les emballages « **A l'heure des grands changements où en est-on sur l'emballage** ? » - Prise de parole Frédérique LEHOUX -

AVRIL :

25/04/2022

« LA NOUVELLE REP EMBALLAGES RESTAURATION AURA UN IMPACT ÉCONOMIQUE SUR LES ACTEURS D'UNE FILIÈRE TRÈS FRAGILISÉE PAR LA CRISE », FRÉDÉRIQUE LEHOUX, DG DU GECO FOOD SERVICE

Frédérique Lehoux dirige le GECO Food Service depuis 2017.

La loi Agec impose la préparation de la filière Responsabilité Elargie du Producteur pour les emballages en restauration (REP ER) : c'est le principe du « pollueur-payeur ». Les entreprises ou les personnes qui mettent sur le marché français des emballages sont responsables de l'ensemble du cycle de vie de ces produits, depuis leur conception jusqu'à leur fin de vie. Ce qui obligera la filière restauration à travailler sur la prévention des déchets, leur éco-conception et leur réemploi. La nouvelle REP ER devrait fonctionner au 1er janvier 2023.

Pour y voir plus claire et poser quelques jalons, Restauration21 a demandé à Frédérique Lehoux, Directrice générale du Geco Food Service (1), de répondre à plusieurs questions.

Restauration21 - Quels acteurs sont concernés par la future REP ? Les fournisseurs ? Les restaurateurs qui placent leurs recettes dans des contenants recyclables sont-ils des metteurs sur le marché quand les plats sont consommés sur place ? Une cuisine centrale qui conditionne en barquettes en carton livrées et consommées dans un satellite ? Quand les plats sont consommés à la maison, est-on dans la REP emballages ménagers (EM)?

Rdv Association des Départements de France - 27/04/22 Les acteurs de la Filière Restauration collective dont le GECO FOOD SERVICE, reçue par l'Association des Départements de France pour alerter sur l'absence de moyens financiers adaptés en Restaurations collectives pour maintenir des approvisionnements français et de qualité.

MAI : **ZEpro snack**
mai 2022

FOCUS

Loi Agec

Le 1er janvier, soyez prêts !

Le 1er janvier 2023 rentrera en vigueur la loi Agec. Les contenants jetables seront alors interdits pour le service à table des établissements de restauration rapide de plus de 20 places. C'est aussi à cette date que sera appliquée la nouvelle REP ER.

Le 1er janvier 2023, une nouvelle disposition de la loi Agec entrera en vigueur : à cette date, les établissements de restauration rapide devront se doter de vaisselle réutilisable pour les repas et les boissons servis sur place. Fini les gobelets, couvercles, assiettes, récipients et couverts jetables. Sont concernés tous les lieux comprenant plus de 20 places assises. Pour rappel, la loi Agec c'est la loi antigaspillage pour une économie circulaire. Promulguée en 2020, elle prévoit la fin de la mise sur le marché des emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040.

Plusieurs étapes ont déjà été passées : au 1er janvier 2021, interdiction des pailles, des couverts jetables, touillettes, couvercles des gobelets à emporter, et les boîtes en polystyrène expansé (les fameuses boîtes à kebab). À cette loi s'est ajoutée, en février 2021, la charte de la restauration livrée, signée par 34 acteurs. En 2027, 10 % des emballages de la VAE devront être réutilisables. Là également, l'objectif est de lutter contre le gaspillage et le suremballage afin de réduire les contenants et les emballages en plastique à usage unique.

Et ce n'est pas tout, *« la loi Agec impose aussi la préparation de la filière Responsabilité élargie du producteur pour les emballages en restauration (REP ER)»*, expliquait Frédérique Lehoux, directrice du Géco Food Service, lors d'une conférence qui se tenait sur le Sandwich & Snack Show. *« Cette nouvelle REP, applicable elle aussi au 1er janvier 2023, oblige la filière restauration à travailler sur la prévention des déchets, leur écoconception et leur réemploi »*, poursuit-elle. Du côté du ministère, on explique qu'*« il est impératif que toutes les enseignes de restauration rapide se mettent en conformité »*, détaillait en juillet dernier Barbara Pompili, ministre de la Transition écologique. C'est dire si ça s'agite dans les grandes chaînes de restauration. Sans parler des fournisseurs qui fourmillent d'idées concrètes pour permettre aux restaurateurs de se mettre en conformité. Tout un pan de l'économie, en ordre de bataille pour être prêt dans quelques mois.

Des solutions existent !

Heureusement, de très nombreuses solutions ont vu le jour. Et depuis deux ans, des expérimentations sont faites par les enseignes (restaurant 100 % consigne de Class'croute). Des indépendants sont déjà passés à la vaisselle réutilisable (Acaï & You), voire à la consigne (Poke Bar). Les contenants recyclables sont devenus pléthoriques, voire réutilisables, la problématique dans ce dernier cas étant la gestion : celle du lavage et du retour de ces fameux contenants. Des solutions de réemploi sont à disposition, Pyve, GreenCo, Dabba ou En Boîte le Plat, ou l'ancien BarePack, depuis absorbé par &Repeat.

Des expérimentations ont été lancées par les plateformes (Deliveroo ou Uber Eats). Des solutions de lavage « industriel » sont montées comme celle proposée par Uzage. Elles existent donc, il ne reste plus qu'à les mettre en place. Le 1er janvier 2023, c'est déjà demain !

"La nouvelle REP ER* aura un impact économique sur les acteurs de la filière restauration, déjà très fragilisés par la crise."

*Emballages en restauration

Frédérique Lehoux,
directrice du Géco Food Service

JUIN :

Salon RESTAUCO – « **Appel du 15 juin » lancé par les acteurs de la Filière Restauration collective dont le GECO FOOD SERVICE -** Collectif : FNSEA – La Coopération Agricole – GECO Food Service – CGI (grossites) – RESTAUCO – SNRC (restauration collective concédée) – SNERS (restauration collective concédée PMEs)

Un nouvel appel « pour sauver la restauration collective » - LE CUISINIER 15/06/2022 - Alors que le salon Restau'Co se tient le 15 juin à Paris Expo Porte de Versailles, les différents maillons de la restauration collective ont tenu à ouvrir l'événement avec la signature d'un appel intitulé « 40 centimes dans l'assiette pour sauver la restauration collective à la rentrée ».

- ⇨ **BFMTV**
- ⇨ **LES MARCHES**

Restauration collective : vers des budgets probablement épuisés en septembre - AGRA PRESSE 16/06/2022 5 - À l'occasion de son salon annuel, le 15 juin, le réseau Restau'Co (acteurs de la restauration collective en gestion directe) a adressé un appel « à l'ensemble des citoyens »

De g. à dr., Hervé Chevallier, Vecteur Plus, Frédérique Lehoux, Geco Food Service, David Vidal, Simon Kucher & Partners, Sabine Durand, Néo Restauration

Retrouvez-nous jeudi 23 juin à 11h sur les Egalim, la réalité des pratiques d'achats des acteurs publics, la pression inflationniste, l'impact sur la chaîne de valeur. En 45 mn, état des lieux de la commande

Webinaire du 23/06/22 - Egalim dans la tourmente économique de 2022

NEO RESTAURATION 09/06/2022 - 50 % de produits sous signes de qualité dont 20 % de bio... L'objectif d'EGAlim est clair, pertinent mais nécessite déjà par lui-même une revalorisation. La flambée des prix liée à la reprise post-Covid et à la guerre en Ukraine accentue encore la pression sur les achats publics. Pour quel impact sur la chaîne de valeur ? Pour quelles négociations possibles entre les maillons de cette chaîne ? Pour quelle réalité de pratiques d'achats des acteurs publics ? Pour le savoir, rendez-vous le 23 juin à 11h pour ce webinaire coorganisé par Vecteur Plus, structure de veille des appels d'offres de la commande publique, et Néo Restauration, avec la participation du **Geco Food Service** et de Simon Kucher & Partners.

Juin 2022 - La Cuisine PRO– Frédérique LEHOUX GRAND TEMOIN « Nous devons nous mobiliser pour sauver la Restauration Collective »

BtoB NEWS – Grossistes

OCTOBRE :

SENAT - Le 20/10/22 – Les acteurs de la Filière Restauration Collective dont le GECO FOOD SERVICE (Michel SANSON et Frédérique LEHOUX) ont été auditionnés par le **Groupe d'Etude Agriculture et Alimentation** présidé par Monsieur le **Sénateur Laurent DUPLOMB**. Il est urgent d'arbitrer et d'investir dans la filière France des approvisionnements de la restauration collective pour assurer la souveraineté alimentaire de nos restaurations.

NOVEMBRE :

Salon des Maires – 22/11/22 Conférence – « **Quel Avenir pour la restauration collective dans le contexte économique actuel** ? » Pierre CLAQUIN FranceAgrimer – Marie-Cécile ROLLIN RESTAUCO – Hervé CHEVALLIER VECTEUR + - Frédérique LEHOUX GECO Food Service

Restauration collective: au Salon des maires, les professionnels tirent la sonnette d'alarme

«Le moment est venu pour les pouvoirs politiques d'entendre l'urgence», a sommé Frédérique Lehoux, directrice générale de Geco Food service (association d'industriels fabriquant des produits à destination de la restauration collective), lors d'une table ronde organisée au Salon des maires, le 22 novembre. «Les acheteurs publics ne disposent plus des moyens financiers pour acheter les denrées alimentaires issues de la filière France», constate-t-elle, tandis que «les entreprises sont en train de se dire qu'elles vont se désengager de ces marchés». Elle alerte sur les risques pour la «souveraineté alimentaire» nationale et sur une hausse des importations. Autre effet de l'inflation: la descente en gamme des achats. Les acheteurs publics, contraints par leur budget, se détournent des produits bio, constate Marie-Cécile Rollin, la directrice de Restau'Co (restauration collective en gestion directe). Le réseau estime la hausse nécessaire pour couvrir l'inflation à 20cts€ par repas. Interrogé sur le sujet lors de sa visite au Salon des maires, le ministre de l'Agriculture Marc Fesneau a expliqué que «l'État met beaucoup de moyens» pour limiter les effets de l'inflation, notamment face à la hausse des prix de l'énergie.

19:41

La restauration collective face à la crise, constat et solutions

SABINE DURAND

PUBLIÉ LE 24/11/2022

Sujets relatifs :
Restauration collective, Inflation

De g. à dr, Frédérique Lehoux, Marie-Cécile Rollin, Hervé Chevallier, Pierre Claquin et Sabine Durand

A l'occasion du Salon des Maires, NéoRestauration a organisé une conférence le 22 novembre sur la restauration collective. Le but ? Présenter une photographie la plus

JDD – 05/11/22 – Tribune « **Soutenons la restauration collective, accordons-lui des budgets supplémentaires** »

Le Journal du Dimanche

Nous demandons la mise en place, sans délais, d'une dotation ambitieuse pour faire face à l'inflation, pour soutenir l'objectif de 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits biologiques en restauration collective, et les filières engagées pour une agriculture issue des territoires. La mission de service public de la restauration collective en dépend.

Christiane Lambert, Présidente FNSEA
Dominique Chargé, Président La Coopération Agricole
Laurent Repelin, Président GECO Food Service
Philippe Barbier, Président CGF
Philippe Pont-Nourat, Président SNRC
Daniel Rocher, Président SNERS
Sylvie Dauriat, Présidente Restau'co
Stéphanie Clément-Grandcourt, Directrice FNH
Philippe Camburet, Président FNAB
Véronique Devise, Présidente Secours Catholique - Caritas France

DECEMBRE :

05/12/2022 - **Congrès NEORESTAURATION** – Conférence Restauration Collective

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 07 décembre 2022

Geco Food Service : installation d'une gouvernance de transition

Le 1er décembre dernier, Michel Sanson a été élu pour assurer la Présidence du GECO Food Service à compter du 16 juin 2023. Une gouvernance de transition est ainsi mise en place avec Laurent Repelin, l'actuel Président dont le mandat prendra fin le 15 juin 2023, date de la prochaine Assemblée Générale de l'association.

A l'issue de deux mandats consécutifs, Laurent Repelin, Président du Geco Food Service, a souhaité la mise en place d'une gouvernance de transition, avec Michel Sanson. Cette période de transmission permettra, autour de leurs ambitions communes pour l'association, de coconstruire le GECO Food Service de demain (acteur essentiel de la filière hors domicile), dans un contexte économique particulièrement tendu lié, notamment, à la hausse des coûts des matières premières et l'impact de l'envolée des tarifs de l'énergie.

12/12/2022 LES MARCHES - **Restauration : nouvelle présidence à venir au Geco Food Service**

19/12/22 – **RDV Cabinet Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire** – l'ensemble des acteurs de la filière Restauration Collective dont le GECO FOOD SERVICE était reçu par le cabinet de Marc FESNEAU pour partager le constat des difficultés alarmantes rencontrées en restaurations collectives : les acheteurs de la Restauration collective ne disposent pas des moyens pour acheter français et de qualité.

4. Tous vos outils et services fournis par le GECO Food Service en 2022-2023

4.1. Les outils Data / Chiffres / Etudes et panels du GECO FOOD SERVICE

Dans un univers hors domicile où les données font défaut et coutent cher, adhérer au GECO Food Service c'est déjà avoir accès à un grand nombre d'outils de pilotage, à un coût modique : **la plus élevée de nos cotisations coûte moins que le prix d'un des outils chiffres mis à disposition !**

4.1.1. Le PANORAMA de la Consommation Hors Foyer

Un outil précieux pour vos équipes : 600 pages d'informations collectées, synthétisées, analysées

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

Le GECO Food Service fournit à ses adhérents un outil unique, fruit d'un travail de revue documentaire, de veille et d'analyses sur une année complète : au fil des lectures, conférences, salons, partenariats, contacts, recherches, nous rassemblons, sélectionnons pour vous l'ensemble des informations, données, documents disponibles et pertinents au cours d'une année entière pour finaliser **le PANORAMA Complet de la CHF de l'année n-1**.

Chaque année, le PANORAMA constitue pour vos équipes **une véritable mine d'informations** sur tous les **marchés** de la consommation hors domicile, sur les **acteurs** de ces marchés, sur les **tendances** de consommation, sur les **seniors**, les **perspectives** d'évolution sur les segments, etc. Cette étude de **près de 600 pages**, réalisée par le GECO Food Service, présente les marchés de la CHF (**chiffres, segments, tendances, les enseignes, les consommateurs** ...) et leurs évolutions, synthétise les enjeux, les impacts des réglementations.

A NOTER : Infographies, tableaux et graphiques en facilitent la lecture et l'interactivité par des sommaires détaillés et liens hypertextes.

En 2022, tous les chapitres ont été remis à jour en s'appuyant sur les datas 2020, et 2019 comme référence, tout en insérant chaque fois que possible, des chiffres et datas actualisés au fil des mois 2022 :

- Les marchés et la distribution en France (Chiffres 2020) ;
- Les enjeux (règlementations et impacts) ;
- La restauration commerciale ;
- La restauration collective ;
- Les autres segments et modes de restauration (les Boulangeries-Pâtisseries, la Distribution automatique, la consommation nomade et les évolutions de la GMS…) ;

Les chiffres macro-économiques du marché ont été mis à jour avec le concours de GIRA Food service par le partenariat qui nous lie (promotion et réduction sur les principales Etudes de Gira Food Service).

En 2023, une nouvelle mise à jour sera effectuée sur les différents chapitres (Chiffres 2022) avec des insights 2023 au fil des informations collectées.

Le PANORAMA COMPLET de la CHF est en ligne sur le site internet du GECO, dans l'espace réservé aux adhérents. Les membres sont informés de la mise à jour par mail.

A NOTER : Aller droit au but et avoir une vision globale des informations principales : c'est ce que nous proposons à vos équipes au cours **d'une journée de FORMATION « Vision&Stratégies : Panorama des marchés de la CHF ». Cette formation** destinée aux collaborateurs arrivant en Foodservice ou des collaborateurs souhaitant faire une mise à jour sur les marchés **rencontre un beau succès.** Contact : laurence.vigne@gecofoodservice.com

4.1.2. Les données conso en CHF - Le PANEL CREST

Un outil de suivi des **consommations** hors foyer **par sous-segments**

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

Grâce au Panel CREST en CHF, acquis par GECO Food Service en 2008, nous pouvons suivre l'évolution du marché et des sous-segments, à travers le **comportement des consommateurs**. L'échantillon interrogé est de **14.000 consommateurs/mois, 365 jours/365**, indiquant ce qu'ils ont consommé hors domicile : nombre de composantes, ticket moyen, lieu, horaires.

A NOTER : Tout l'historique des données depuis 2008 est accessible sur le site du GECO Food Service dans votre ESPACE ADHERENT

L'outil est **suivi par la Commission Etudes & Outils Marketing**.

Fréquence : Les données consommateurs du PANEL CREST (NPD Group) sont fournies **deux fois par an**.

Les données permettent d'établir **un bilan d'activité semestriel des différents segments** du marché, comprenant également des données **repas et hors repas,** en **dépenses** et **occasions** de consommation, pour la restauration commerciale ainsi que des **données macro de la distribution automatique** (dépenses et occasions de consommation).

Pour une lecture plus précise des tendances, nous avons souhaité que soient isolées les données **GMS**, précédemment consolidées avec les données **Traiteurs** : ces dernières sont désormais intégrées au poste **Autres Restauration Rapide**.

En 2021, des **données complémentaires TRIMESTRIELLES** avaient été achetées avec des FOCUS « sur place » VAE et LAD sur 4 segments : RHD (Global) + Restauration à Table + Restauration Rapide + Restauration Collective + Distribution Automatique

En 2022, il a été décidé de revenir à une fréquence Semestrielle, tout en conservant les indicateurs Mode de commande : sur place / vente à emporter / livraison. Les données du Ier semestre seront livrées fin juillet/début août.

4.1.3. Le Baromètre de la Restauration Collective (Cabinet CHD Expert)

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

Le *« Baromètre de la restauration collective »* permet de disposer d'**indicateurs faisant défaut dans le panel CREST** : il porte sur 4 segments Education / Entreprise / Santé / Social (principalement Maisons de Retraite)

Il ne constitue pas **une étude sur la restauration collective** : il s'agit d'un **outil de tendances**, permettant la **lecture d'évolutions**.

L'enquête s'adresse à la restauration collective : les **répondants sont les responsables du restaurant** (chef, chef gérant, gérant), seuls les responsables impliqués dans le processus d'achat sont interrogés.

En 2021, la démarche a évolué : dans le contexte de la crise sanitaire, mais aussi dans le cadre d'un outil qui ne semblait plus très utile en version annuelle, il a été décidé de « splitter » l'outil en 3 baromètres :

- Un **baromètre conjoncturel** pour mesurer les réalités post covid et certains enjeux clés (en excluant l'entreprise)
- Un **baromètre structurel** pour mesurer les évolutions à mener tous les ans (en excluant l'entreprise) -> 2022
- Un outil de mesure dédié à **l'offre alimentaire et boisson en entreprise**, compte tenu des grands changements et de la volonté de mieux connaître le milieu de l'entreprise dans son ensemble (2022)

En 2022, fin mai Nicolas NOUCHI CHD EXPERT a présenté à la Commission les résultats de la Vague 6 du Baromètre.

En 2023, un sous-groupe Restauration Collective va engager une réflexion aux fins d'évolution des outils actuellement disponibles pour lire ces marchés, à savoir le Baromètre de la restauration collective et les données « collectives » issues du Panel CREST. La Commission a reçu VECTEUR + à la fin de l'année 2022 : le dialogue va être approfondi pour préciser quels outils pourraient être finalisés pour l'association.

A NOTER : Retrouvez les slides, les Etudes, les Résultats du Baromètre de la Restauration Collective, les documents supports et les comptes-rendus des réunions de la Commission Etudes & Outils Marketing sur le site du GECO Food Service, dans l'Espace Adhérents.

L'outil est **suivi par la Commission Etudes & Outils Marketing**.

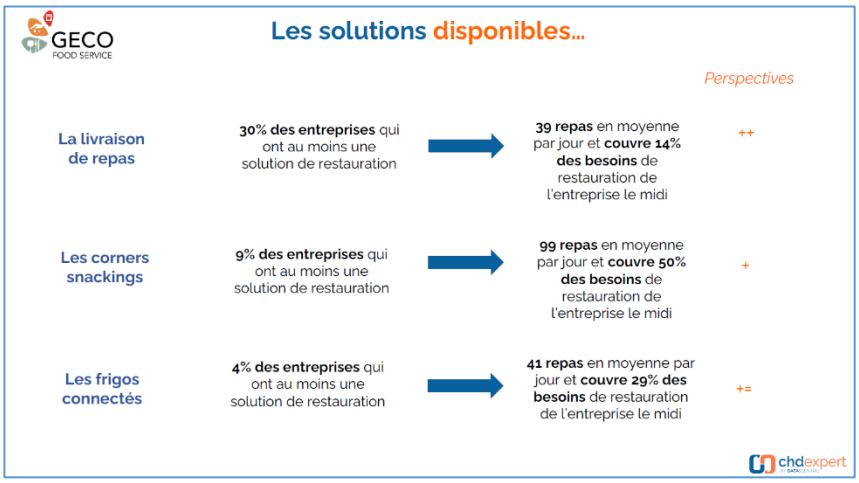
4.1.4. NOUVEAU 2022 – Baromètre Entreprises Food & Beverage – Equipements & Hygiène (Cabinet CHD Expert)

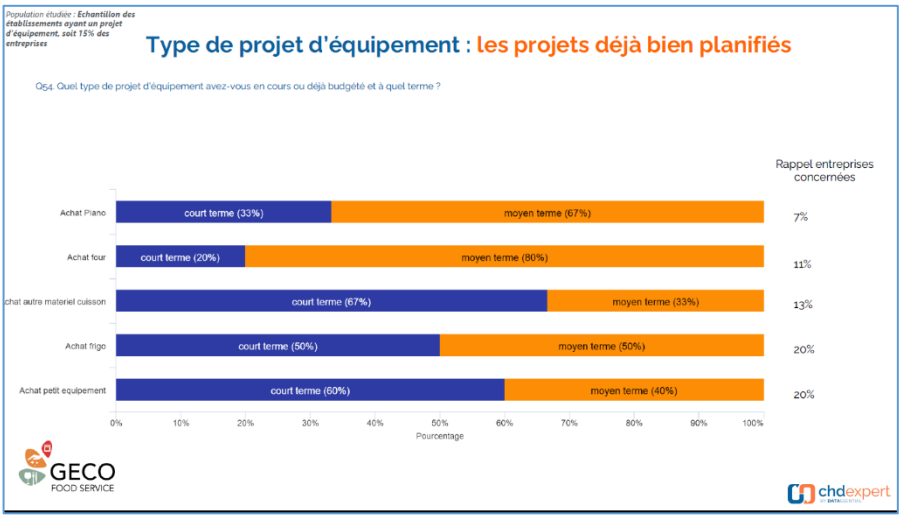
Contact : Frédérique LEHOUX frederique.lehoux@gecofoodservice.com

La restauration d'entreprise est l'un des segments qui a le plus souffert de la crise COVID. Déjà marqué par une certaine désaffection (cf. Restauration au sein de l'entreprise, avec ses collègues, à des horaires contraints), la restauration d'entreprise a vu son modèle économique totalement bousculé par le télétravail, faute d'un nombre minimum et stable de salariés à servir.

Aujourd'hui, l'entreprise a besoin d'être attractive et de donner envie à ses salariés de revenir au bureau : l'offre alimentaire et boissons proposée par l'employeur est devenue un levier. Cette offre s'est considérablement diversifiée avec la mise en place de frigos connectés, de corners, de livraison au bureau, voire de livraison au domicile du salarié télétravailleur.

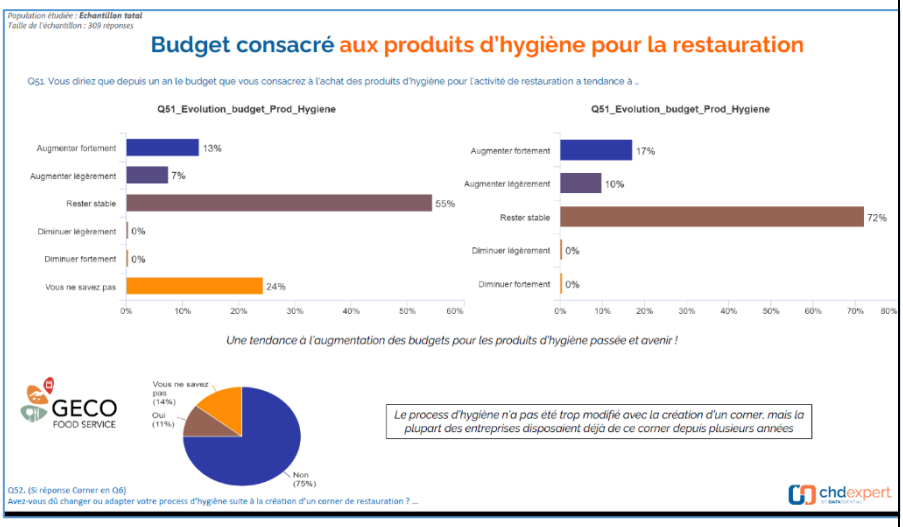
Pour appréhender cette nouvelle réalité, et mieux la comprendre, en 2022, le GECO Food Service offre à ses adhérents un nouvel outil de mesure Baromètre Entreprises Food & Beverage – Equipements & Hygiène(Budget 23.800 € HT).





Le rapport a été diffusé en Juillet 2022, puis les résultats présentés par Nicolas NOUCHI aux Membres de la Commission Etudes & Outils Marketing.

Il a été décidé que le baromètre serait de nouveau administré dans 3 ans (soit en 2025) afin que le nouveau paysage en entreprises des modalités d'offre alimentaire et boissons soient stabilisées.



A NOTER : Retrouvez les slides, les Etudes, les Résultats du Baromètre Entreprises Food & Beverage – Equipements & Hygiène, les documents supports et les comptes-rendus des réunions de la Commission Etudes & Outils Marketing sur le site du GECO Food Service, dans l'Espace Adhérents. L'outil est **suivi par la Commission Etudes & Outils Marketing**.

4.1.5. Etude annuelle 2022 – HORIZON 2030 : des restaurants en transition

Contact : Laurence Vigné – laurence.vigné@gecofoodservice.com

Pour rappel, en 2022, le GECO Food Service a financé pour ses adhérents 2 grandes études. La première a été pilotée **la Commission Equipements Services & Hygiène**, confiée à **SOCIOVISION (groupe IFOP)** pour avoir **une vision prospective** à HORIZON 2030 de ce que pourront être les pratiques, le lieu, l'organisation de la cuisine professionnelle de demain. (Budget 38.000 € HT)

L'univers back office des cuisines du futur en termes d'équipements, d'entretien, de process, d'emballages … va également impacter les produits solutions de l'offre alimentaire à proposer aux Chefs de demain. **La décennie 2022-2030 s'annonce comme un tournant dans les évolutions de société.**

Nous avons demandé à SOCIOVISION d'investiguer des tendances pour en appréhender l'impact sur la cuisine de demain :

- L'accélération des usages numériques individuels,
- La transition énergétique,
- Le « verdissement » de l'économie,
- Le recours progressif aux intelligences artificielles,
- Les difficultés économiques d'une partie de la population (décrochage),
- La crise du sens dans l'univers professionnel,
- Les changements profonds dans les modes alimentaires,
- L'exigence accrue de transparence vis-à-vis des procédés de fabrication des entreprises (approvisionnement, modes de fabrication…), – Etc.

Ces tendances ont été organisées **en grandes thématiques et les implications concrètes de chacune précisées en détail. Trois niveaux d'information sont mobilisés :** les macros tendances affectant l'évolution de la société (démographie, technologie, environnement…), les tendances en matière de modes de vie et de consommation, les évolutions sectorielles.

Le livrable 1 a été présenté le 18 novembre 2022. Dans cette première étape de notre Etude, SOCIOVISION a identifié et hiérarchisé les grandes tendances qui affecteront la pratique de la cuisine professionnelle en 2030.

Le livrable 2 a été présenté le 22 mars 2023. Les deux livrables, et les supports de présentation constituent :

- **une mine d'informations pour décrypter notre société, sa structuration, les pratiques et les attentes** de ceux qui sont nos convives de demain,
- pour nourrir votre **réflexion, votre stratégie vers 2030,**
- pour nourrir **vos supports de présentations** .

A NOTER : Retrouvez les slides de présentation du Livrable 1 puis du Livrable 2, ainsi que les 2 Livrables dans l'Espace Adhérents.

L'outil est **suivi par la Commission Equipements Services & Hygiène**.

4.1.6. Etude annuelle 2022 La Restauration Digitale post COVID

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

La deuxième financée par le GECO FOOD SERVICE en 2022, a été pilotée par la Commission Etudes & Outils Marketing autour du thème des Impacts de la digitalisation de la Restauration commerciale pour les fournisseurs : sa réalisation a été confiée à FOOD SERVICE VISION (Budget 40.000 €).

Pour répondre plus précisément aux attentes des entreprises du GECO FOOD SERVICE, il a été nécessaire de lever des ambiguïtés et de recadrer l'orientation prise par le cabinet. Le déroulé a ainsi pris plus de temps que prévu dans le calendrier initialement fixé.

L'Etape 1 , un cadrage Quali a été finalisé et présenté le 6 avril 2023. Tant au travers du Rapport de Cadrage Quali, que des Notes d'interviews vous trouverez **des informations très pertinentes et éclairantes** pour **mieux comprendre le phénomène** de la digitalisation en Restauration commerciale **et ses impacts possibles** sur nos business de fournisseurs (alimentaire et non alimentaire).

2023 : Après finalisation du Questionnaire Quanti avec le concours de la Commission Etudes & Outils Marketing en mai 2023, le terrain Quanti va être lancé **en juin**.

Les premiers résultats seront transmis au GECO FOOD SERVICE fin **juillet/début Août**, puis mis en forme et présentés le **05/10/2023**.

4.1.7. Etude annuelle 2023 En cours de process de choix

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

Les Membres de la Commission Etudes & Outils Marketing ont avancé dans la réflexion sur la thématique objet de l'Etude à financer par le GECO FOOD SERVICE sur son budget 2023.

Les membres souhaitent disposer d'informations sur les Drivers de choix des Restaurateurs (au sens large) des différentes typologies de restauration (Commerciales, Collectives, Boulangerie/Pâtisserie), et plus précisément des responsables aux achats, avec un ranking des critères de choix.

4.1.8. Les chiffres et statistiques produits : des outils de pilotage de votre activité via la plateforme datagecofoodservice

Des outils statistiques indispensables pour mesurer la reprise sur vos catégories de produits
Une plateforme sécurisée, précise et accessible à des coûts mutualisés

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

PLATEFORME DATAGECOFOOD SERVICE : le GECO Food service a investi depuis plusieurs années dans un programme informatique en **propre, modulable pour construire des outils Ad hoc par et pour les industriels.** Le GECO Food Service propose 2 types d'outils :

Un indicateur de tendance trimestriel GECO 50 :

Mesurer les tendances d'évolution **au trimestre,** de **grandes familles de produits**, **par technologies**.

Etat de santé des marchés, cet indicateur permet par **grandes familles de produits** et **par technologies** (Réfrigérés, surgelés et Epicerie) de mesurer les tendances d'évolution au **trimestre**.

A titre d'exemples : la famille Sauces froides, conserves de légumes, légumes surgelés, Pâtisseries surgelées, traiteurs frais etc.

> GECO 50 Année 2021 vs 2020 CA volumes et prix unitaire en E/Kg

Outil qui mesure Evolution en CA, Volume et prix en €/kg basé sur du déclaratif trimestriel et permet de se challenger sur ses propres évolutions vs le marché

Outil Statistiques Catégorie de Produits :

Mesurer les évolutions en valeurs, volumes, en €/kg, sur une nomenclature de familles de produits déterminés par les fabricants.

Dans un contexte permanent de manque de DATA sur les marchés de la CHF, Cet outil statistique basé **sur du déclaratif industriel**, permet de mesurer **de manière dynamique :**

- les valeurs, volumes,
- les prix unitaire moyen *€/kg*,
- sur une **nomenclature de familles de produits déterminés par les fabricants**,
- selon un périmètre pertinent et une périodicité adaptée (mensuel, trimestriel, quadrimestriel, semestriel, annuel…).

***Les typologies de produits peuvent permettre une lecture des évolutions sur les segments utilisateurs, data très souvent demandées par les adhérents*.**

Notre prestataire Kiss The Bride gère l'outil en toute **confidentialité-sécurisation** des données-sur cette plateforme dédiée dont l'accès est contrôlé par le GECO Food service. Le **financement mutualisé** permet d'accéder à des outils **peu onéreux**. A date, **les outils existants** portent sur :

- Produits laitiers ultra-frais
- Fromages portions et ingrédients
- Crèmes & beurres
- Biscuits & pâtisseries sèches
- **NEW En 2022 plats et préparations plats Veggie avec l'adhésion de 9 entreprises du GECO Food Service**
  Une réponse à des questions sur la taille du marché en CHD de ces produits en plein développement.

En 2023. Les réunions d'extrapolation des marchés et d'évolution des outils vont reprendre.

Avec en perspective un projet de créations d'outils sur « Crèmes » végétales et sauces condimentaires froides.

4.2. Les outils Formations du GECO Food Service

*Des outils de formation **pensés spécifiquement pour le food service** avec des **formateurs experts***

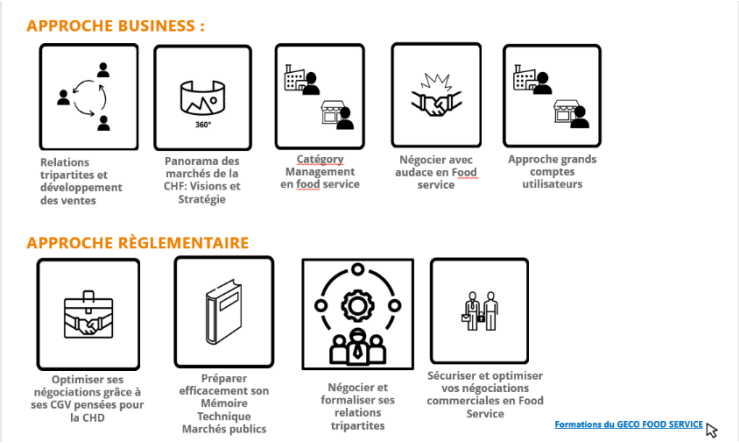
Contact : Laurence VIGNE - laurence.vigne@gecofoodservice

En 2022 nos formations se sont déroulées en présentiel car le partage et les échanges entre stagiaires sont aussi des objectifs que nous recherchons dans nos sessions, animées par des Experts du Food Service. Pour répondre à de nouveaux besoins, nous avons créé les modules de formation suivants :

> **« Le Category Manager en Food service »** créée sur mesure par Laurence Vigné et Danièle Broutin Pichat-Omnivision

> **« Relations Tripartites : Enjeux de négociation et d'encadrement juridique »** (animée par Nicolas GENTY Loi&Stratégies et Danièle BROUTIN -PICHAT Omnivision), complémentaire à la Formation « Relations Tripartites sur le Développement des Ventes et l'activation Business » ((animée par Eric NARDIN-GPS[2]),

Le Geco Food service s'est engagé dans la certification QUALIOPI pour assurer à nos adhérents le sérieux et la qualité de service dans les formations délivrées. La certification qui devait être réalisée en fin d'année 2022, le sera en 2023.



BILAN 2022 : Difficile de faire mieux qu'en 2021 où le nombre de sessions de formation a explosé pour répondre à la demande forte de nos adhérents aux besoins de former les équipes face aux nouveaux enjeux de tendances et réglementaires sur nos marchés (notamment Loi EGAlim2).

12 sessions de formations ont été dispensées pour un effectif total de 76 stagiaires concernant 28 entreprises
(Rappel :2021 ->15 sessions 112 stagiaires 28 entreprises - 2020 ->6 sessions 44 stagiaires formés)

1. **« Vision&Stratégies : Panorama des Marchés de la CHF »** ***(23 stagiaires)*** Un digest du Panorama de la CHF avec les chiffres clés 2021, les perspectives 2021/2022 et des ateliers pour aborder les stratégies de développement de ces marchés du Food Service

2. **« Category Manager en Food service » nouvelle formation *(14 stagiaires)*** -Définir la fonction, les missions et s'approprier un outil méthodologique pour activer le développement des ventes avec les Soft kills à maitriser

3. « Accélérer le business avec Les Grands Comptes Utilisateurs « (5 stagiaires) -1 session
En 2023 cette formation mettra l'accent sur les enseignes émergentes, une cartographie des enseignes, sur le *Comment les accélérer le Business Grands Comptes* en parlant leur langage et les accompagner dans les enjeux de transition.

4. ***Relations tripartites : Comment piloter efficacement ses relations et développer ses ventes*** *(4 stagiaires),1 sessions* / Apprendre à se situer dans une relation tripartite (logique, stratégie et leviers) et Acquérir une méthodologie

pour agir efficacement avec les clients (définir des plans d'action adaptés, développer des contrats gagnant-gagnant et renforcer les partenariats).

5. ***Relations tripartites Enjeux de négociation et d'encadrement juridique (3 stagiaires -1 session) A***pprofondir ses connaissances des relations tripartites. ▪ Comprendre l'encadrement légal de ces relations. ▪ Mesurer les enjeux (opportunités et risques pour chacune des parties).

Ces deux formations sont complémentaires, spécifiques au Food Service, animées par des Experts, Formations que vous ne trouverez dans aucun autre organisme de formation Inscrivez vos collaborateurs !

6. ***Optimiser ses négociations commerciales grâce à des CGV pensées pour la CHD (7 stagiaires), 1 session*** Prendre conscience de l'intérêt des CGV et de la valeur de ses propres CGV. ▪ Savoir comment organiser l'adaptation / la refonte ▪Apprendre à rédiger ou à participer à la rédaction. ▪ Savoir utiliser les CGV.

7. ***Sécuriser et Optimiser les négociations commerciales en Food service (6 stagiaires)*** *-1 session*

   Maîtriser les principales dispositions du cadre réglementaire (proposition Loi Besson-Moreau, Loi Egalim, etc.). ▪ Comprendre comment appliquer ces dispositions en food service. ▪ Déterminer ce que l'on peut négocier avec le client final et ce que l'on peut négocier avec le distributeur.

8. ***Marchés Publics : revalorisation des Marchés et rédaction d'un mémoire technique (14 stagiaires)***

   2 sessions

   Maitriser les codes, les usages des acheteurs publics et la règlementation de la commande publique ▪Gagner en efficacité pour revaloriser ses prestations dans le cadre de marchés publics ▪ Comprendre et mettre en œuvre une démarche opérationnelle pour la rédaction du mémoire technique.

A NOTER : Enfin, selon vos besoins, **nous pouvons proposer ces formations en intra-entreprise**.

N'hésitez pas à faire circuler les emailings des Formations quand vous les recevez !

Les programmes, bulletins d'inscription, CV des formateurs sont en ligne sur le site Internet du GECO Food Service.

4.3. Les outils Business, les Rencontres Clients du GECO Food Service en 2022

Le GECO Food Service organise 3 fois par an **des moments privilégiés de dialogue et de communication** entre les entreprises et leurs clients (Distributeurs/grossistes - Sociétés de restauration collective), pour une meilleure compréhension mutuelle permettant de dynamiser les activités de chacun.

Sur un format de 2h, de 17h à 19h, les Rencontres Clients du GECO Food Service sont une opportunité **de sortir la posture des relations commerciales pratiquées en conventions/séminaires** : lors de nos Rencontres, nos invités sont reçus par votre association hors toutes relations commerciales, **en terrain neutre**, les échanges peuvent **aller plus loin, en profondeur**. La Rencontre est **suivie d'un cocktail** qui permet de poursuivre les échanges agréablement, en échangeant des cartes, en prenant des contacts.

Nos invités :

- présentent la **situation actuelle de leur structure**, son fonctionnement, sa gouvernance, les interlocuteurs contacts des fournisseurs ;
- présentent ses **développements** ;
- précisent sa **stratégie** ;
- et ce qu'ils **attendent des fournisseurs**.

Votre association :

- Sans s'exposer en tant que fournisseur, peut **poser des questions sensibles**.
- Nous pouvons ensemble **croiser nos visions** d'une législation, réglementation, d'un sujet, etc.

En 2022, année marquée par le déménagement de l'association, une Rencontre Client a pu être organisée sur le 2nd semestre à savoir une **Rencontre SODEXO:**

- **Mme Hind BENDAOUD,** Directeur des Achats
- **M. Jean-Philippe THEVENET,** Directeur Pole Achats Alimentaires,
- **M. Viet-Tam NUGYEN,** Directeur Pole Achats Alimentaires,
- **Mme Delphine MONCEAU,** Directrice Qualité & Achats Responsables
- et **M. Didier Julien,** Directeur, Marché non-Alimentaires.

Le dialogue a été nourri et très enrichissant tant pour les participants à la Rencontre que pour nos invités.

4.4. Les outils Expertise : les Commissions du GECO Food Service

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 règlementaire, 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.

A 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**.

4.4.1 - Commission Nutrition, Qualité, Santé

Animée par Laurence Vigné

Contact : laurence.vigne@gecofoodservice.com

La Commission informe 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.

Pour alimenter les différentes prises de position dans les groupes de travail des administrations, nous consultons les membres régulièrement pour synthétiser des contributions argumentées.

- La consultation et audition de parties prenantes viennent implémenter les connaissances, la culture CHD pour apporter aux adhérents des clés de compréhension de tous ces enjeux ;

Depuis 2020, un sous-groupe a été créé Sous-Groupe dédié aux sujets Alimentation des Séniors (Bilan ci-dessous)

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

❖ COMMISSION NUTRITION, 3 REUNIONS AU TOTAL REUNISSANT PLUS DE 90 PERSONNES (43 ENTREPRISES).

La veille 2022 a porté sur les sujets suivants :

- Recommandations alimentaires du CNRC et projet d'un nouvel arrêté précisant les obligations pour la qualité des repas scolaires (remplaçant celui du 30 septembre 2011)
- Nutri Score : Evolution de l'algorithme et déploiement en restauration collective et commerciale
- Menu végétarien
- Révision du règlement INCO
- DDM
- Affichage environnemental
- Gaspillage alimentaire (label AFNOR)
- Alimentation des séniors

Retrouvez les supports et Etudes dans l'Espace Adhérents /Commissions / Commission Nutrition.

Le développement d'outils pour les adhérents et leurs clients :

- **Deux Ateliers sur Alimentation des Seniors ont été organisés (voir ci-dessous)**
- **Et toujours des fiches thématiques pour les membres et leurs clients utilisateurs**

Ces fiches sont **disponibles sur le site internet** du GECO Food Service dans **l'Espace dédié aux professionnels :**

« Nutri Score et les produits commercialisés en Food service », Additifs, les Allergènes à déclaration obligatoire le Gluten *en collaboration avec l'AFDIAG (Association Française Des Intolérants Au Gluten), l'huile* ***de palme.***

L'audition et intervention de parties prenantes :

- **Juin 2022, intervention de TooGoodToGo qui intègre dans leurs services des actions/offres auprès de la restauration collective**

Retrouvez le support dans l'Espace Adhérents/ Commissions Nutrition/ juin 2022)

2023, les principaux sujets portent sur :

>Sujets prioritaires :

- - Evolutions des recommandations alimentaires en milieu scolaire – Nouvel Arrêté ministériel
- - Menus végétariens /isoflavones
- - Nutri Score
- - Transformation alimentaire –suivi Avis de l'Anses /suivi communication ANIA
- - Alimentation des Séniors

>Autres sujets de veille

- Label AFNOR gaspillage alimentaire
- Evolution du règlement INCO
- Affichage environnemental
- Politiques publiques : Stratégie Nationale de l'Alimentation, de la Nutrition et du Climat /lien FarmtoFork

> Livrables :
- Plaquette Recommandations /Guide sur les nouvelles recommandations
- Webinaires

>Des intervenants/Echanges :

-Nutrikeo –Sociétés de restauration collective -Intervenants experts sur le score ISSDI (sujet traité en Sous-groupe Séniors) - AFDN

❖ **Sous-groupe Alimentation des Séniors -2 réunions**

> Être en veille sur les sujets Alimentation des Seniors,
> Balayer les sujets et diverses publications apportées par Alim 50+, association à laquelle le GECO Food Service adhère,
> Synthétiser, catégoriser et prioriser les sujets pour les Adhérents,
> Elaborer des livrables (ex : des ateliers) pour apporter et renforcer l'expertise sur cette thématique

A retrouver dans Espace Adhérents/ Ressources/ seniors /Conf. et réunions sous-Groupes

-ATELIER SENIORS # 2 (27 janvier 2022)

➢ **INTERVENANTS**

- **Dr Isabelle Maître** Enseignant Chercheur en Agro-Alimentaire ESA Angers USC INRAe – GRAPPE
- **Virginie Pernin** Chef de projet IRI Gira Foodservice
- **François Berger** Fondateur de Nutri Culture
- **Patrick Daycard Chef** de Cuisine les Terrasses de Beauséjour
- **Philippe Teixeira** Conseiller culinaire chez Bonduelle Europe Long Life
- **Laurent Repelin** Président du GECO Food Service et **Laurent Haegeli Vice Président**

➢ **25 participants 20 entreprises** dans des fonctions diverses (R&D, Nutrition , Affaires réglementaires, Marketing, Commerce , Qualité)

-ATELIER SENIORS # 3 (6 décembre 2022)

>Intervenants :

API RESTAURATION 30 mn avec les échanges

Interventions :

- Christine HUSS Directrice du pôle Nutrition Santé

- Michael Salin Directeur grands comptes séniors médicosocial - chargé de développement

- Marion Libert - Diététicienne nutritionniste coordinatrice - chargée de missions Nutrition sur les grands comptes séniors - médico-social

• **EHPAD Noury - La Feuillie /EHPAD Gilles Martin - Buchy 30 mn avec les échanges**
Témoignages
- Véronique DUQUENOY Adjointe de Direction
- Monsieur DERCHE Responsable restauration

• **Danièle COLIN** Diététicienne Nutritionniste -Club Expert Nutrition Alimentation (CENA)
30 mn avec les échanges

>Nombre d'entreprises / participants :30 entreprises-46 participants

Projets 2023

>Sujets

- Le scoring IDDSI et les textures – Projet de formation
- Développement des produits agroalimentaires perspectives et prospectives
- Sujet réglementaire sur Les « Denrées Alimentaires Destinées à des Fins Médicales Spéciales » ou DADFMS.
- Le portage à domicile

>Livrables /Communications

- **Une conférence Automne 2023** : Objectif Mettre en lumière l'implication des adhérents du GECO Food service face aux évolutions et problématiques de l'alimentation de Séniors *(Adhérents/prospects/presse)*

-**Un atelier #4** sur le fonctionnement des EHPADs publics, privés à but non lucratif et privés à but lucratif

4.4.2 - Commission Etudes & Outils Marketing

Animée par Fabienne ROCHEFORT, Directrice Marketing | PIERRE MARTINET

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

A NOTER : 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 4 réunions (en physique ou en visio-conférence) vous serez inclus dans le fil de son actualité par mails.

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. (Plus de 220 personnes sont inscrites à la liste de diffusion).

Elle est le **lieu de réflexions et de mutualisation sur tous sujets impactant les marchés Hors Domicile** :

- Elle est composée de **profils 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). C'est aussi un **réseau unique de professionnels** spécifiquement tournés vers le Hors Domicile.
- La commission se réunit **4 fois par an** (format réunion : ½ journée) et travaille autour **de trois axes** :
  1. La **veille règlementaire, juridique et technique** impactant les produits et marchés hors domicile ; Ex : suivi de la loi EGALIM et les textes d'application ainsi que leurs impacts = sur les appros des restaurations collectives concernées + impacts restriction utilisation des contenants alimentaires en plastique en restau coll + impacts plastique à usage unique ;
  2. L'intervention **d'invités à même de nourrir la réflexion de chacun** ;
  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 validé en COMEX** - 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.**

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

4.4.3 - Commission Restauration Durable

Animée par Christophe LITVINE, Global Account Director Food Service & Retail | DIVERSEY

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. (Plus de 160 personnes sont inscrites à la liste de diffusion).

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 « approvisionnements » (Cf. obligation de 50% de local, BIO, SIQO, etc.), Gaspillage alimentaire, Plastiques, **REP des Emballages de la Restauration**, tant en lien avec la réglementation française (suivi des lois EGALIM – AGEC – CLIMAT&RESILIENCE) qu'avec la réglementation européenne notamment le **projet de règlement Emballages PPWR**.

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

4.4.4 - Commission Equipements, Services & Hygiène

Animée par Joséphine COPIGNEAUX | WERNER & MERTZ Professionnel

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

En 2022, quatre réunions se sont tenues **réunissant 54 personnes-11 entreprises**

La veille en 2022 a porté sur :

Les Lois EGAlim / AGEC /Climat&Résilience :

- Les restrictions des contenants plastiques en restauration collective,
- La suppression des barquettes plastique et ses impacts en termes de nouveaux contenants et/process,
- Les restrictions des plastiques à usage unique
- La Stratégie 3R Réemploi Réutilisation et Recyclage
- La REP restauration (produits d'hygiène)
- **Huiles minérales, perturbateurs endocriniens et caractéristiques environnementales**

Les tendances Marchés et consommateurs Risques et Opportunités pour les business

Réparabilité, Matériel de 2nde main

Livrables - Développement d'outils pour les membres et leurs clients

-**Pilotage de l'Etude SOCIOVISION groupe IFOP «** Etude prospective Horizon 2030 des Restaurants de demain (Voir SUPRA)

-Elaboration **d'une fiche « Les plastiques en pratique » qui sera finalisée en 2023**

Des interventions de parties prenantes

Pas d'intervention car du temps a été consacré à travailler sur l'Etude SOCIOVISION et la construction d'une feuille de route 2023-2024

Retrouvez slides et comptes-rendus dans l'Espace Adhérents/Commissions/Commissions ESH par date

Projets 2023 :

- **Validation de la feuille de route**
- **Mise à jour de JAPLIC l'Hygiène en cuisine professionnelle**
- **Extrait des points saillants de l'Etude SOCIOVISION – Dégager des thématiques de travail en interne ou en transverse avec le collège IAA**
- **Proposition de livrable sur la gestion de l'Eau en restauration**
- **Renforcer les interventions de parties prenantes externes**

4.4.5 - Commission Boulangerie-Pâtisserie

Animée par Véronique RACINE | SAVENCIA Food Service, et Olivier CANNIC | BARRY CALLEBAUT

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

Initiée fin 2020, la Commission s'est réunie 1 seule fois en 2022. En effet compte -tenu du contexte économique il a été difficile de réunir sous format d'échanges /table ronde des entrepreneurs/ boulangers.

Rappel de l'objectif de cette commission

- Mieux comprendre l'activité, le poids de ce segment, les évolutions
- Echanger avec des organisations professionnelles
- Inviter des acteurs pour mieux aborder leurs stratégies et modes d'organisation
- Se nourrir des Bonnes Pratiques des membres de la Commission et du réseau.

EN 2022-1 réunion en février

> Mise à jour d'une synthèse de chiffres clés et data
> Interventions **des représentants du Syndicat des Boulangers du Grand Paris (Président Franck Thomasse et Sébastien Doley Délégué général)**

A date, 29 entreprises participent à cette commission.

2023 Olivier CANNIC amené à occuper d'autres fonctions laisse sa place à Natacha VEROT. Nous allons relancer les commissions à partir de septembre.

Retrouvez les slides et les comptes-rendus dans l'Espace Adhérents/Commissions / Commission Boulangerie Pâtisserie

****

Enfin, il est rappelé que les **salles de réunion du GECO Food Service** sont à la disposition de ses membres en fonction des disponibilités. **En 2022, nous avons déménagé au 124 Bd MAGENTA** dans des locaux plus fonctionnels. Vous avez été un certain nombre à profiter de ce service compris dans votre adhésion.

Pour une réunion, un rendez-vous, un bureau de passage à Paris, il suffit de contacter :
01 53 01 93 10 - geco@gecofoodservice.com

5. NOS POINTS D'ATTENTION EN 2021-2022

Dans ce concert de sujets, **nous sommes déjà très mobilisés, notamment autour des sujets suivants :**

1/ La REP Emballages de la Restauration dont les impacts financiers peuvent être majeurs.

2/ Les Sujets Emballages en général, avec une attention à porter au niveau européen

3/ Les Sujets Plastique en particulier

4/ La révision des recommandations de l'ex-GEM RCN en restauration collective

5/ Impacts des tensions économiques : Inflation - Hausse des coûts de production - Difficultés d'exécution des marchés publics en cours - Obtenir plus de budget d'achat alimentaire en restauration collective.

6/ L'évolution des relations GROSSISTES-DISTRIBUTEURS, notamment autour du sujet des pénalités logistiques.

7/ L'évolutions des marchés de la CHD, avec une attention particulière à l'hybridation des marchés GMS/CHD, au snacking et à la Restauration Boulangère.

8/ La digitalisation des usages et comportements en CHD

9/ Les évolutions portées par la Silver Economy en CHD

On le voit, les sujets de préoccupation seront encore nombreux, notamment :

- Poursuivre le dialogue avec les pouvoirs publics, donner plus de visibilité au rôle et à la situation des fournisseurs de la restauration hors domicile en contexte de crise économique COVID 19, pour maintenir un soutien nécessaire à notre filière ;
- Répondre aux nouvelles attentes de nos restaurateurs et recréer une dynamique de croissance ;
- Maintenir un dialogue constructif avec nos partenaires de la distribution ;
- Sensibiliser les Pouvoirs Publics à nos problématiques : nécessité d'un temps d'adaptation de nos outils industriels face à des réformes contraignantes pour nos entreprises (Plastiques, …) ou sur la nouvelle REP des professionnels de la Restauration, etc. ;
- Rester vigilants sur les conditions d'application des lois ;
- Etc.

Pour répondre au mieux à vos attentes, nous avons besoin que vous nous disiez quels sont vos besoins de chiffres, de statistiques, d'études qualitatives / quantitatives, de formations, de sujets d'attention, etc.

En 2023, n'hésitez pas à nous contacter, notre équipe est à votre écoute !

****

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 !

GECO
FOOD SERVICE