



# Revue de presse

Semaine du 22 décembre 2023  
au 12 janvier 2024

# A NE PAS MANQUER

## Interview de Michel Sanson

### « Tout industriel de l'alimentaire devrait s'intéresser au Food Service »

LES MARCHES 22/12/2024

Le président de l'association des fournisseurs de la restauration dit pourquoi et comment les industriels peuvent s'investir dans des circuits porteurs et en évolution.



Qu'est-ce qui doit motiver les acteurs de l'agroalimentaire à développer une activité dédiée à la restauration ?

Michel Sanson : En principe, tout industriel devrait veiller à la diversité de ses activités avec comme triptyque le **hors-domicile/l'export/le retail**, et saisir l'opportunité métier du **Food Service**. Nous insistons pour que les PME/ETI et les groupes agroalimentaires fournisseurs aient une personne ou une organisation qui s'occupe spécifiquement du marché du Food Service [L](#). Les leviers de développement, les clients et aussi les produits ne sont pas les mêmes que pour la grande distribution.



Le marché de la restauration hors domicile est-il assez porteur ?

M. S. : La période post-covid a montré l'attachement des Français à leurs restaurants. Le snacking s'est d'ailleurs fortement développé pendant les confinements. Il faut désormais considérer avec intérêt le **snacking à la française**. Pour ce qui est de la **restauration collective en entreprise**, qui n'a pas retrouvé son niveau d'avant covid, les acteurs concernés ont été malmenés et ont fait preuve de résilience. Aujourd'hui, ils semblent bénéficier d'un certain retour au bureau et mettent en avant la qualité de leurs produits et l'attractivité de leurs prix.



Qu'apporte le Geco Food Service aux fournisseurs adhérents ?

M. S. : Nous sommes la seule association d'industriels fournisseurs dédiée 100% Food Service. Le Geco Food Service est un accélérateur de business et un décrypteur de tendances au bénéfice de ses membres, qui sont issus d'entreprises de **produits alimentaires** et aussi d'**équipements, de services et d'hygiène**. Il éclaire ses adhérents sur les défis d'aujourd'hui et de demain via des études comme l'impact de la **digitalisation en restauration commerciale**, l'évolution de la restauration à horizon 2030 ou encore l'objectivation des **critères d'achat post-covid**. Le Geco est avant tout une communauté diverse d'acteurs complémentaires. Nous organisons des rencontres clients et proposons tout un programme de formations. Je précise que le Geco Food Service vient d'être **certifié Qualiopi**, preuve de son professionnalisme. Pour bâtir notre nouvelle feuille de route, nous avons organisé, à l'automne dernier un séminaire avec notre comité exécutif pour définir ensemble nos objectifs et nos actions à venir. La mission de notre collectif d'entreprises adhérentes est de construire avec tous les acteurs de la filière une restauration hors domicile toujours plus innovante, agile et **responsable**.

## Que veut dire « innovation » dans le Food Service ?

M. S. : L'**innovation** est au cœur du Food Service. Elle répond aux défis de la restauration et elle s'inscrit dans les tendances de consommation. Tous les industriels fournisseurs que nous sommes sont concernés, des produits alimentaires, à l'hygiène en passant par les services, les équipements et les emballages. Ces différents métiers sont représentés dans nos groupes de travail. L'innovation est spécifique dans la restauration. Dans ces marchés du BtoB, il faut au moins trois à cinq ans pour installer durablement un nouveau produit, le temps de convaincre nos professionnels de faire évoluer leurs usages. Pour optimiser leur **retour sur investissements de l'innovation produit**, les industriels ont intérêt à se demander dans quelle mesure une innovation en restauration va profiter aux autres segments, le commerce de détail et l'export. C'est la politique du plus grand dénominateur commun.



De quelle manière les fournisseurs de la restauration doivent exercer leur responsabilité à l'égard de la société ?

M. S. : Depuis une vingtaine d'années déjà, nos entreprises sont confrontées aux enjeux de société comme le **changement climatique**, la préservation de nos ressources énergétiques, le **vieillessement de la population** ou encore la **nutrition**. Ces cinq dernières années, il y a eu une accélération des actions concrètes pour répondre à ces enjeux. Mais pour répondre aux enjeux climatiques, énergétiques et sociétaux, nos entreprises sont dans une **phase d'investissement** qui aura un impact sur l'évolution de nos **coûts de production** dès 2024 et surtout dans les années qui viennent.



Des sujets d'actualité qui vous préoccupent ?

M. S. : Deux sujets en particulier. La **REP emballage** (NDLR Responsabilité élargie au producteur) qui entre en vigueur au 1er janvier 2024 pour les emballages de produits destinés à la restauration. Nos entreprises se sentent méprisées par les pouvoirs publics qui tardent à nous donner les règles précises concernant la restauration. Ce 18 décembre où nous nous entretenons, on ne connaît toujours pas l'éco-organisme retenu ni les grilles d'**éco-contribution emballage**. La question de l'impact de ces éco-contributions sur les tarifs de marchés publics sera un point de forte vigilance. Nous restons également très attentifs à la proposition de la ministre Olivia Grégoire de faire évoluer la mention du « **Fait maison** ». Finalement de quoi parle-t-on exactement ? Nous sommes encore dans le flou et à date, nous n'avons pas été invités à en discuter.

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **Bio : les aides pourraient se concentrer sur la filière existante**

LES ECHOS 07/12/2023 (*réservé aux abonnés*)

Lancé il y a quinze ans, le Fonds Avenir Bio abondé par l'Etat a permis de construire des laiteries, des silos, des usines bio partout en France. Une filière qui assure 70 % de notre souveraineté alimentaire. Un tissu menacé par la déconsommation.

### **« Il sera difficile de faire revenir en bio ceux qui arrêtent »**

LA FRANCE AGRICOLE 03/01/2024 (*réservé aux abonnés*)

Claire Dimier-Vallet, déléguée générale adjointe du Synabio (1), dresse le bilan de la situation de la filière de l'agriculture biologique française pour l'année 2023.

### **Produits bio : se démarquer des autres labels pour booster la demande**

REUSSIR 03/01/2024 (*réservé aux abonnés*)

Qu'il s'agisse de la consommation à domicile ou de la restauration collective, le bio doit se frayer un chemin parmi les autres labels, alors que la communication a longtemps été négligée par la filière.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### **Qu'est-ce qui change pour la restauration collective au 1er janvier 2024 ?**

ZEPRO 11/01/2024

Comme chaque année, le 1er janvier s'accompagne d'un certain nombre de changements en France. Il n'y a pas que le SMIC qui passe de 11,52 euros à 11,65 euros bruts de l'heure. Il y a aussi de nouvelles contraintes pour la restauration collective afin d'augmenter les produits durables et de qualité dans toutes les assiettes.

### **Revue de web : la restauration collective en bref**

RESTAURATION COLLECTIVE 11/01/2024

Scolaire, entreprise, médico-social... La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection des dernières actualités du secteur.

### **Egalim : les 3 contraintes supplémentaires en restauration collective**

LES MARCHES 10/01/2024 (*article réservé aux abonnés*)

A compter de ce mois de janvier 2024, la restauration collective est supposée appliquer de nouvelles règles d'approvisionnement.

## **L'approvisionnement durable s'étend au privé**

LA FRANCE AGRICOLE 10/01/2024

La restauration collective privée a désormais les mêmes obligations que les établissements publics pour s'approvisionner au moins à 50 % en produits durables et de qualité, dont 20 % de bio.

## **Approvisionnements durables en restauration collective : une opportunité pour les artisans**

LE MONDE DES BOULANGERS 10/01/2024

Les restaurants collectifs, qu'ils soient publics ou privés, doivent se mettre au vert. Depuis le 1er janvier 2024, la loi EGAlim leur impose d'être en mesure de prouver qu'au moins 50% de leurs approvisionnements sont durables et de qualité, avec une part minimale de 20% de produits Bio.

## **A l'hôpital, des assiettes appétissantes pour aider le malade à guérir**

LA CROIX (AFP) 04/01/2024

Quand on séjourne à l'hôpital, c'est pour se soigner, pas pour déguster de bons petits plats. Mais les repas - pas toujours appétissants- ont pourtant un rôle à jouer dans la guérison, et les initiatives se multiplient pour proposer des assiettes qui donnent envie.

## **L'Union européenne empêche-t-elle de faire des cantines scolaires bio et locales ?**

FRANCE INFO 01/01/2024

À six mois des élections européennes, qui auront lieu en juin, le Vrai ou Faux passe au crible les croyances plus ou moins fondées autour de l'Union européenne. La Cellule Vrai ou Faux a cherché à répondre à cette question : le droit européen empêche-t-il de faire des cantines bio et locales ?

## **Paris 2024 : protéines végétales, plats sans gluten... Que va-t-on trouver dans la cantine des JO ?**

L EXPRESS 01/01/2024

Dossier spécial "JO". Jour et nuit, les employés du groupe de restauration Sodexo s'activeront pour satisfaire les besoins nutritifs et gustatifs des champions.

## **Bio dans la restauration collective : "On est à la traîne", selon le président Fédération nationale d'agriculture biologique**

FRANCE INFO 29/12/2024

"Le changement d'habitudes est le plus difficile à atteindre. On a parcouru beaucoup de chemin", estime toutefois Philippe Camburet.

## **Cantines d'entreprise : du bio au menu en 2024**

LA CROIX 26/12/2024 (article réservé aux abonnés)

Analyse L'obligation de proposer 50 % de produits « durables et de qualité » dont 20 % de bio sera étendue à l'ensemble de la restauration collective au 1 janvier. La filière bio reste sceptique en raison des objectifs non atteints dans les établissements publics, déjà concernés par la mesure depuis 2022.

# RESTAURATION COMMERCIALE

## La fréquentation des français dans les restaurants a diminuée

BFMTV 11/01/2024

Baisse de la fréquentation dans les restaurants : Stéphane Manigold , restaurateur a décidé de ne pas augmenter les prix dans son restaurant

## Restauration : une croissance ralentie sur l'automne

LE MONDE DU SURGELÉ 10/01/2024

Selon Food Service Vision, le chiffre d'affaires de la consommation hors domicile a vu son rythme de progression ralentir par rapport au début d'année, notamment en restauration commerciale.

## Etude RMS : les Français freinent leurs dépenses au restaurant

TENDANCES RESTAURATION 10/01/2024

Moins de dépenses, moins de visites, des choix de menus plus économiques... Tels sont les constats de la dernière étude de Revenue Management Solutions (RMS), spécialiste de l'analyse de la clientèle des restaurants. Dans un contexte économique et de pouvoir d'achat peu favorable, les consommateurs révisent leurs relations à la restauration.

- **LE CHEF**
- **AU CŒUR DES CHR**

## [TOP INDEPENDANTS 2023] Des indépendants inspirants et vigilants

ZEPRO 04/01/2024

C'est dans un contexte à la fois tendu et morose que s'inscrit cette 6e édition du Top des indépendants de la restauration commerciale. Selon les données de la Banque de France publiées mi-novembre, le nombre de défaillances d'entreprises dans le secteur de l'hôtellerie-restauration de janvier à octobre a augmenté de 52 % par rapport à 2022.

## Gastronomie : pourquoi les grands chefs aussi se convertissent au menu végétarien

CAPITAL 03/01/2023 *(article réservé aux abonnés)*

Autrefois inimaginable, bientôt une évidence? Le légume, longtemps cantonné au rôle d'accompagnement, devient de plus en plus la star de l'assiette. Et les chefs rivalisent d'imagination pour concevoir de nouveaux menus, plus végétariaux et moins carnés, afin de séduire et surprendre leurs clients.

## L'intelligence artificielle s'invite à table

AU CŒUR DE LA CHR 29/12/2024 *(article réservé aux abonnés)*

Les outils d'intelligence artificielle (IA) sont de plus en plus utilisés par des professionnels du secteur afin d'optimiser la gestion de leur activité, tout en améliorant l'expérience client. Nous avons identifié les apports de ces technologies pour les hôteliers et les restaurateurs.

## GESTION DES DECHETS

**Coquilles d'œuf, épluchures, feuilles mortes... L'article à lire pour comprendre le tri des biodéchets, qui devient obligatoire à partir du 1er janvier**

FRANCE INFO 31/12/2024

Les règles de tri des déchets alimentaires et de jardin évoluent en 2024. Franceinfo vous explique ce qui va changer dans vos poubelles.

## AU COEUR DES ENTREPRISES

**McDonald's teste un concept de coffee-shop drive**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 11/01/2024

McDonald's cible un créneau en plein boom, celui du coffee-shop. L'enseigne a en effet annoncé fin 2023 le lancement d'une nouvelle marque, CosMc's.

**Développements : Popeyes, The French Bastards, Basilic&Co...**

TENDANCES RESTAURATION 04/01/2024

Les enseignes de restauration continuent d'essaimer dans l'Hexagone. Voici notre sélection d'ouvertures.



# GECO

FOOD SERVICE