



Revue de presse

Semaine du 17 au 23 février 2024



3 questions à Michel Sanson, président du GECO Food Service

HOTELLERIE RESTAURATION 22/02/2024

Élu en décembre 2022, pour une prise de fonction en juin 2023, à la présidence du GECO Food Service - groupement des industriels fournisseurs des marchés de la consommation hors domicile -, Michel Sanson a ensuite amorcé une période d'observation. Il livre ses premières priorités et autres pistes de travail.

Depuis votre arrivée à la tête du GECO Food Service, quels sont vos premiers constats ?

Michel Sanson : Tout d'abord, le GECO compte une centaine d'entreprises adhérentes, toutes issues du secteur de la restauration hors domicile. Soit un millier de contacts aux profils variés, puisque nous avons aussi bien des professionnels du marketing, du commerce, de la RSE, que des nutritionnistes ou encore des juristes. Preuve que le facteur humain reste une clé du succès d'une entreprise liée à la restauration. Dans un second temps, j'ai été frappé par la multiplicité des défis que sont la transition écologique, la transition alimentaire et la transition générationnelle, avec un marché des seniors qui ne cesse de croître. Autre constat : nous sommes un décrypteur de tendances des marchés de la consommation hors domicile et nos actions doivent rendre nos adhérents toujours plus agiles. Surtout à l'heure de la hausse des coûts des matières premières et de celle des tarifs de l'énergie, associée aux nouveaux comportements des consommateurs et à une inflation qui pèse sur leur pouvoir d'achat. Enfin, nous devons rester fidèles à nos valeurs. À savoir une ouverture d'esprit - car nous sommes dans un marché en mouvement perpétuel -, un engagement sur le long terme et une quête d'excellence indispensable pour maintenir notre crédibilité et notre capacité d'influence vis-à-vis des pouvoirs publics.

Quelles pistes de travail souhaitez-vous développer ?

Le GECO doit poursuivre son travail de décryptage de l'environnement réglementaire et des tendances du moment. Parallèlement, il faut développer notre offre de formation - certifié Qualiopi depuis l'automne 2023 -, car les attentes sont croissantes, notamment en matière de RSE et *category management*. Enfin, nous devons continuer à affirmer notre rôle de point de référence d'un écosystème : le GECO est le lieu où l'on peut réfléchir sur les enjeux de toutes les restaurations.

Quelles sont les prochaines études que le GECO Food Service va publier ?

Après l'étude 'Horizon 2030', sur la restauration de demain qui tend vers le cuisiner écologique, les menus hybrides – avec du végétal, du sucré, du *healthy*, des saveurs du monde... - et l'expérience client, nous préparons des travaux complémentaires. À l'instar de l'étude intitulée 'Comment la dynamique digitale impacte la chaîne amont de la restauration', qui sera présentée au printemps 2024, avec des données de compréhension des attentes des restaurateurs. Puis, à la rentrée 2024, nous publierons également des travaux menés sur la hiérarchisation des critères d'achat en fonction des typologies de clients.

[Horizon 2030 : des restaurants en transition](#)

Parcours en bref

Ingénieur agronome de formation, **Michel Sanson** a découvert le marché du food service dès son premier stage chez Générale de Restauration (aujourd'hui Elior). D'emblée, il a souhaité travailler "dans l'amont, chez le fournisseur, explique-t-il. Sa carrière va donc se dérouler, en France et au Royaume-Uni, au sein de trois grands groupes : Best Foods (devenu Unilever), Pomona, puis Sodial. Aujourd'hui, en plus de la présidence du GECO Food Service, Michel Sanson développe une activité de conseil auprès d'entreprises du secteur de la restauration.

SALON

Food Hotel Tech relie IA, éco-responsabilité et technologie au service de l'Hôtellerie et de la Restauration

TENDANCE HOTELLERIE 22/02/2024

Food Hotel Tech 2024 s'annonce comme l'événement phare pour l'industrie hôtelière et la restauration. Le salon mettra en avant des solutions technologiques de pointe, des initiatives éco-responsables et des innovations numériques, marquant ainsi complémentarité entre toutes les nouveautés qui seront présentées

Les lauréats Snacking d'Or by France Snacking 2024 !

SNACKING FEV 2024

Ca y est, le verdict est tombé alors place au millésime Snacking d'Or by France Snacking 2024 ! Avec 163 119 votes enregistrés sur notre plateforme entre le 7 et le 20 février, vous avez été extrêmement nombreux à participer à l'élection et défendre vos produits favoris parmi les nommés par un premier jury d'experts. Le mérite des 41 produits alimentaires, emballages ou équipements distingués n'en est donc que plus grand ! Nous vous invitons à les découvrir ici ! Tapis rouge...

La boulangerie contre-attaque

ZEPRO 21/02/2024

La boulangerie française est-elle l'avenir de la restauration rapide ? C'est ce qu'on pourra découvrir lors du salon Sirha Européen, qui se tiendra du 21 au 24 janvier à Paris, Porte de Versailles (15e). 1/3 de la surface est réservée au snacking.

Trois questions à Béatrice Gravier, directrice des salons Sandwich & Snack Show et Parizza

NEORESTAURATION 19/02/2024

A quelques jours de l'ouverture des salons qui se dérouleront les 13 et 14 mars prochains au Parc des Expositions Paris-Versailles, Béatrice Gravier croit plus que jamais que le snacking est en passe de devenir une valeur refuge, contexte inflationniste oblige.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Colère des agriculteurs : à quoi servent les lois Egalim ?

LE POINT 23/02/2024

Ces trois lois, souvent contournées, ont pour but de garantir un prix fixe aux agriculteurs et de leur permettre de peser face aux industriels et aux distributeurs.

Rémunération des agriculteurs : le patron d'Intermarché appelle à un texte "plus contraignant"

LA CROIX 22/02/2024 (afp)

Le patron des Mousquetaires/Intermarché Thierry Cotillard a appelé jeudi à un texte Egalim "plus contraignant" pour mieux rémunérer les producteurs agricoles français, proposant notamment d'encadrer les négociations entre producteurs et transformateurs agro-industriels.

Consommation de volailles en France : la hausse de la restauration hors domicile

ZEPRO 22/02/2024

Anvol, l'interprofession volaille de chair a souligné que la consommation de volailles en France connaît une mutation significative, avec une nette augmentation de la part de marché de la restauration hors domicile (RHD).

PARIS : L'ADEPALE appelle à des mesures globales pour la filière alimentation française

PRESSE AGENCE 21/02/2024

L'ADEPALE, porte-voix des 3000 PME et ETI de l'alimentation, transformatrices en France des produits des filières agricoles et de la pêche françaises, salue l'annonce par le gouvernement d'inscrire la souveraineté agricole et alimentaire comme intérêt fondamental pour notre Nation.

Colère des agriculteurs : L'essentiel des annonces de Gabriel Attal ce mercredi

20 MINUTES 21/02/2024 (afp)

Visas pour les travailleurs étrangers, usage des pesticides, loi Egalim... Le premier ministre a accédé à plusieurs demandes de syndicats agricoles

Une nouvelle loi pour tenter de mieux protéger le revenu des agriculteurs

Web-agri 21/02/2024 (afp)

Le gouvernement prévoit « d'ici l'été » un texte de loi modifiant les règles de négociations entre supermarchés et agro-industriels, pour améliorer la rémunération des agriculteurs. Ce sera le cinquième depuis 2018 pour un résultat qui n'a jusque-là pas satisfait grand monde.

Agriculture : comment le gouvernement compte atteindre la "souveraineté agricole et alimentaire"

BFM TV 21/02/2024

Alors qu'il tenait ce mercredi une conférence de presse pour faire un point sur le calendrier et l'avancée des mesures visant à éteindre la crise agricole, le Premier ministre a réaffirmé le cap de la souveraineté alimentaire.

Colère des agriculteurs : nouvelle loi EGAlim, souveraineté agricole... ce qu'il faut retenir des annonces d'Attal

BFM BUSINESS 21/02/2024

Le Premier ministre a détaillé ce mercredi 21 février les mesures du gouvernement visant à répondre à la colère des agriculteurs.

Nouvelle loi EGAlim : quand Gabriel Attal enterre la promesse de simplification

L EXPRESS 21/02/2024

Crise agricole. Le Premier ministre a annoncé sa volonté de faire voter une quatrième loi Egalim, à rebours de la simplification tant prônée par Emmanuel Macron.

Colère des agriculteurs : de nouvelles mobilisations, les produits importés ciblés

FRANCE INFO 21/02/2024

Les mobilisations d'agriculteurs repartent dans plusieurs départements, mardi 20 février. Les manifestants ciblent les produits importés, source d'une concurrence déloyale selon eux.

Les Français devraient être incités à consommer moins de viande, selon une étude

LE MONDE 20/02/2024 (réservé abonné)

Que devraient manger les Français pour respecter les engagements environnementaux de leur pays ? Moins de viande, mais de meilleure qualité, répondent la Société française de nutrition et le Réseau Action Climat, qui espèrent peser sur les recommandations officielles.

Un poulet sur deux est importé : le cri d'alarme des éleveurs français

LA TRIBUNE 20/02/2024 (réservé abonné)

Un poulet sur deux consommé en France est désormais importé. Il est largement utilisé par la restauration hors domicile et l'industrie alimentaire.

Colère des agriculteurs : les actions se multiplient partout en France

FRANCE INFO 20/02/2024

À quelques jours de l'ouverture du Salon de l'agriculture à Paris, la colère des agriculteurs se poursuit avec de nouvelles actions, au matin du mardi 20 février, dans de nombreuses régions.

RESTAURATION COLLECTIVE

20 % de bio dans les cantines ? Les ratés d'EGAlim dans la restauration collective

L EXPRESS 23/02/2024 (réservé abonné)

Crise agricole. L'objectif de 50 % de produits de qualité, dont 20 % de bio, est aujourd'hui loin d'être atteint dans les cantines. Une responsabilité partagée entre les professionnels du secteur, les collectivités et l'Etat.

Adieu la restauration d'entreprise de masse, vive le sur-mesure !

ZEPRO 22/02/2024

Dans une récente étude sur les mutations des modes d'organisation de travail des entreprises menée par le cabinet NCT en partenariat avec Xerfi Specific, la restauration d'entreprise a encore une carte à jouer. Sous certaines conditions...

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 20/02/2024

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

Y aura-t-il une obligation d'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective ?

LA GAZETTE DES COMMUNES 19/02/2024

Réponse du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire : La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM », a introduit, dans son article 24, l'obligation d'atteindre au 1er janvier 2022 une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables et de qualité (tels que définis par la loi et le décret d'application) dans les repas servis dans les restaurants collectifs, les produits biologiques devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 %.

RESTAURATION COMMERCIALE

E-commerce : les chiffres clefs en 2024 que tout restaurateur moderne se doit de connaître

SNACKING 23/02/2024

160 milliards d'euros ont été dépensés en ligne en 2023 en France : le e-commerce continue sa progression à 2 chiffres, soit 10,5 % sur un an. C'est l'un des premiers enseignements que nous pouvons tirer à la lecture des conclusions de la Fevad (Fédération e-commerce et vente à distance), qui vient de publier son rapport annuel : « Chiffres clés e-commerce 2023 : panorama 360° de l'état du e-commerce en France et de l'évolution des comportements d'achat sur internet des Français ». Quels sont les secteurs qui profitent le plus de l'engouement de la vente à ligne ? Pour le savoir et affûter votre stratégie, parcourez cet article !

Etude Food Service Vision : + 8 % de CA dans la boul'pât ?

ZEPRO 21/02/2024

Des ventes en snacking qui bondissent, la percée des chaînes et un chiffre d'affaires qui continue de progresser, la revue boulangerie-pâtisserie de Food Service Vision est incontournable pour mieux appréhender ce secteur qui n'en finit plus de se transformer.

Lancement de la proposition de loi « fait Maison »

HOTELLERIE RESTAURATION 20/02/2024

Christopher Weissberg, député Renaissance de la 1ère circonscription des Français établis hors de France, a été nommé rapporteur de la proposition de loi « Fait Maison » qui vise à mieux valoriser le travail des restaurateurs qui travaillent les produits bruts et de renforcer l'information à destination des consommateurs.

Quand les chefs se diversifient dans le snacking

HOTELLERIE RESTAURATION 20/02/2024

Vieux comme le monde et largement plébiscité depuis la période de confinement, le snacking et ses innombrables recettes de finger food s'invitent aujourd'hui entre les mains de chefs étoilés, au comptoir des bistrot traditionnels, ou encore au sein même d'hôtels de luxe. Entre burgers, cuisine du monde et plats du jour à emporter, les food trucks et autres propositions du genre ont le vent en poupe...

Snacking : quelles sont les évolutions

HOTELLERIE RESTAURATION 16/02/2024

"Nous sommes un des rares pays au monde où la restauration rapide monte en gamme". Il y a des perspectives d'évolution pour ce secteur assure Bernard Boutboul, président de Gira et auteur sur notre plateforme SOS Experts. Parmi les produits les plus consommés en France on a "le roi sandwich, irrattrapable", le burger et la pizza. "Dès qu'on met des protéines entre deux tranches de pain ça cartonne", l'assure l'expert.

DEVELOPPEMENT DURABLE / GESTION DES DECHETS

Gestion des déchets : l'hôtellerie encore loin du compte

HOTELLERIE RESTAURATION 21/02/2024

Take a waste a publié son baromètre 2023 sur la gestion des déchets dans les hôtels. Avec 25 % de recyclage en moyenne, la profession peut mieux faire.



AU COEUR DES ENTREPRISES

Alternative 100 % végétale et naturelle, la startup Nudj Iorgne sur la restauration hors domicile

Snacking 09/02/2024

Après avoir fait ses premiers pas en distribution, la startup lancée en 2021 par les deux frères Peuchot, Foucauld et Barthélémy, veut maintenant évangéliser la RHF. En pleine 3e levée de fonds, ils prennent leur bâton de pèlerin pour convertir restauration collective et commerciale avec leurs galettes, nuggets cuisinés et bientôt boulettes et tartinables, à base de fruit du jacquier. Des produits 100 % végétaux et 100 % naturels et surtout sans ingrédients ultra-transformés.

Jérôme Sannac, directeur de la Cadhi, « anticipez votre achat énergie »

NEORESTAURATION 22/02/2024

Alors que pour certains restaurateurs, le coût de l'énergie a explosé, le directeur de la centrale d'achat du groupe Majorian, qui s'est positionnée sur ce marché dès 2018, fait un point à date pour Néo sur ce poste de dépense. Et les outils à utiliser pour en limiter les hausses.

Paul, Sodexo... voici les entreprises de la restauration les mieux notées par leurs employés

CAPITAL 22/02/2024

La pénurie d'emplois est devenue structurelle dans la restauration. Découvrez notre classement 2024 des entreprises préférées des salariés dans le secteur de la restauration.

API Restauration met l'économie circulaire au menu

NEORESTAURATION 21/02/2024

La société de restauration collective collabore avec Sookies, qui fabrique dans la Sarthe des biscuits à partir de pain invendu.

Del Arte n'en finit pas de dealer

NEORESTAURATION 19/02/2024

Après le lancement des « deal arte » en septembre 2022, l'enseigne de restauration italienne propose désormais un « menu deal » à 9,90 euros.

PARIS : Après une année 2023 en croissance de 65%, Foodles poursuit sa route vers la rentabilité

PRESSE AGENCE 18/02/2024

Foodles – alternative innovante, flexible et responsable à la restauration d'entreprise traditionnelle – revient sur son année 2023, rythmée par de nombreuses étapes pour l'entreprise.

