



Revue de presse

Semaine du 27 juillet au 30 aout 2024



[Top 100] « Parmi nos différents chantiers, la RSE est notre fil vert »

ZEPRO 05/09/2024
interview de Michel Sanson

Comment se portent les fournisseurs de la restauration hors domicile ?

Michel Sanson Beaucoup d'entreprises se désensibilisent du segment GMS, en accélérant sur les segments CHD et Export. Le Geco Food Service, qui regroupe des entreprises engagées sur ces marchés de la consommation hors domicile, constate que cela est maintenant au cœur de leur stratégie. C'était absolument nécessaire !

Que s'est-il passé au Geco Food Service depuis un an ?

Michel Sanson À mon arrivée, il y a un an, nous avons engagé avec le comex une importante séquence de travail de septembre à mi-décembre 2023. Cela nous a permis de clarifier la vision, la mission et les valeurs de l'association. Nous avons ensuite écrit notre feuille de route avec nos axes stratégiques parmi lesquels nous avons comme « fil vert » la RSE. C'est très important car je ne suis pas sûr que tous les acteurs soient conscients des coûts et des enjeux de transformation qui sont devant nous.

C'est maintenant que nous allons vraiment commencer à être au pied du mur, même si beaucoup a déjà été fait parmi la centaine d'adhérents de nos deux collèges : agroalimentaire et équipement-service-hygiène (ESH). Enfin, nous nous sommes mis d'accord sur deux choses bien distinctes : la raison d'être de l'association et la mission du collectif.

Quelles sont-elles ?

Michel Sanson La raison d'être de l'association est la suivante : « Rendre ses adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur le marché de la restauration hors domicile ». C'est exactement ce que nous sommes en train de faire sur la REP Restauration car cela devient supertechnique et très impactant. La mission du collectif, quant à elle, est un peu plus large : « Construire avec tous les acteurs de la filière une restauration hors domicile, toujours plus innovante, agile et responsable ». C'est vraiment quelque chose propre à ce marché du BtoB et qui nous différencie des entreprises fournisseurs du retail.

Avec le comex, nous avons également clarifié nos valeurs socles qui sont l'ouverture d'esprit, l'engagement, la quête d'excellence et la passion du foodservice. Beaucoup d'industriels qui nous ont rejoints récemment, et aussi d'autres qui ne sont pas forcément adhérents, sont contents de voir au travers du Geco Food Service une association d'industriels pure players du foodservice : on ne parle que foodservice du matin au soir au Geco ! Ce n'est pas par hasard si l'on nous a demandé de prendre la présidence du comité des parties prenantes de Citeo Pro. Ce n'est pas par hasard si nous siégeons au CNRC et à l'Ania... grâce notamment au remarquable travail des permanentes de l'association : Frédérique Lehoux, Laurence Vigné et Lora Kovacheva.

Vous avez également écrit votre plan stratégique...

Michel Sanson Parmi nos différents chantiers, la RSE, évidemment, est notre « fil vert ». En 2023, nous avons rencontré et auditionné de nombreux intervenants au sein de nos commissions. Ils nous ont expliqué ce qu'ils entendaient faire avec le ReUse, leurs économies en matière de gestion de l'eau, de l'énergie, etc.

Avec un sujet qui reste majeur en 2024 : comment peut-on mieux prévoir pour mieux gérer ? Nous avons eu l'impression d'être très méprisés par les pouvoirs publics en ce qui concerne la mise en place de la REP Restauration. Nous alertons depuis des mois en disant que nous n'étions pas des acteurs du retail, mais du foodservice avec des road to market qui sont particulières, et qui peuvent même paraître complexes pour des non-initiés. On ne peut pas faire de copié-collé de la GMS : il faut, par exemple, nous donner des éléments au moins six mois avant les dates d'application. Et là, nous étions face à un mur en béton ! Nous n'avons pas de problème avec la direction que l'on prend, mais avec les modalités. Comment gérer une affaire si l'on ne prévoit pas ?

Les choses se sont-elles améliorées ?

Michel Sanson Depuis février, nous avons resserré les liens avec l'éco-organisme Citeo Pro, et sa directrice déléguée Sabine Haltebourg, en termes d'échanges réguliers afin de se dire les choses de façon directe, sans détours. Cela nous a permis de mieux cerner le cadre et les contraintes dans lesquels ils évoluaient et, en même temps, de leur faire comprendre qu'il est impératif de disposer des tarifs 2025 pour la REP Restauration, au minimum six mois avant leur application.

C'est forcément compliqué pour eux mais pour nos adhérents c'est essentiel pour la conduite de leurs affaires. Ils peuvent ainsi avoir une discussion avec leurs distributeurs ainsi qu'avec les acteurs publics et privés qui ont besoin de visibilité. C'est important car, à travers ces écocontributions, ce sont des efforts financiers qui vont être demandés à chacun des acteurs de la filière pour financer des systèmes qui se veulent vertueux. C'est une très belle idée sur le papier... mais après cela se pose les questions du combien, quand, et qui paie ? Combien ? On l'a constaté sur la REP Restauration depuis le 15 mars.

Ensuite, pour plusieurs industriels, l'essentiel de l'écocontribution sera celle de la REP EMA (emballage mixte alimentaire), beaucoup plus que celle de la REP Restauration, car ils sont en dessous des seuils en termes d'emballages. Et puis, il y a la REP EIC (Emballages mixtes et commerciaux), qui est en train de se profiler. Ici, aucun éco-organisme n'a été désigné encore et il sera vraisemblablement impossible d'obtenir des tarifs avant fin décembre 2024... pour une application au 1er janvier 2025 ! Dès lors, difficile de négocier avec ses clients.

Que font alors les industriels ?

Michel Sanson Nous constatons un grand retour aux fondamentaux, pour nous comme pour l'ensemble des acteurs de la filière Restauration. C'est classique en de pareils cas : sur la qualité, le rapport qualité-prix, la qualité de l'offre produit service, le pilotage et le contrôle des coûts et des marges, et puis, bien sûr, l'engagement des équipes, la qualité des équipes, la proximité face aux clients. Quand les temps sont plus durs, il faut veiller à avoir la surface de contact la plus grande possible avec son amont et son aval pour être le plus pertinent. Avec tous ces coûts, l'inflation risque d'être forte.

Comment les industriels font-ils passer le message auprès de leurs clients ?

Michel Sanson Le Geco Food Service jouera son rôle mais il ne peut pas être seul. Il faut que toutes les associations de restaurateurs fassent aussi de la pédagogie. À noter d'ailleurs que des PME et des ETI viennent vers le Geco – nous avons gagné de nouveaux adhérents et nous avons des discussions avec d'autres futurs adhérents – parce qu'elles ont besoin d'une expertise pointue sur ces sujets de la REP.

À quels autres dossiers serez-vous également attentifs ?

Michel Sanson À ce que nos gouvernants ont appelé le « choc de simplification ». Nous espérons que cela va avancer car c'est devenu très complexe, voire quasi illisible. Notamment sur toutes les problématiques qui ont agité les filières agricoles : réglementations européennes, transpositions françaises, disqualifications de certaines filières françaises par rapport à des filières européennes ou étrangères, et importations massives.

La crise agricole est-elle apaisée ?

Michel Sanson Je ne sais pas répondre. Ce que je trouve intéressant, c'est d'entendre que de nombreux acteurs, y compris dans notre univers de la restauration, prennent des engagements de filières afin d'offrir de la visibilité et un prix suffisamment rémunérateur.

Jean-Charles Schamberger

ZEPRO DISTRIBUTEUR RHD – numéro été

- ✓ Bilan et perspectives p.4-5
- ✓ "parmi nos différents chantiers le RSE est notre fil vert" Interview de Michel Sanson p.14

SALON

Un parcours restauration bio à Natexpo Lyon 2024

RESTAURATION 21 02/09/2024

Natexpo 2024 revient à Lyon les 23 et 24 septembre prochains. Le salon se tiendra dans le hall 6 à Eurexpo. Un format court afin de mobiliser toute la distribution et de faciliter la participation des acteurs du secteur.

L'Agenda de la restauration commerciale (Septembre 2024 à Avril 2025)

TENDANCES RESTAURATION AOUT-SEPT 2024

Calendrier des salons à venir



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Les filières agricoles sont « en situation d'urgence », alertent les coopératives

TERRE-NET 04/09/2024

Le contexte d'instabilité politique, économique et climatique fort de cette année 2024 rend d'autant plus criant le défaut de compétitivité du secteur agroalimentaire français, estime la Coopération agricole, qui propose pour y remédier une « stratégie alimentaire conquérante », et rappelle l'urgence à agir.

L'Union européenne se prépare à une nouvelle refonte de la politique agricole commune

LES ECHOS 04/09/2024 (réservé abonné)

Quelque 29 organisations de la filière agroalimentaire ont remis à la Commission un vaste rapport sur la modernisation de l'agriculture européenne. Bruxelles doit en tirer sa propre « vision » législative. Reste à voir ce qu'en feront Etats membres et eurodéputés.

Alimentation : les trois moteurs de l'export agricole français sont en panne

LES ECHOS 04/09/2024 (réservé abonné)

Crises climatiques et sanitaires, changement de consommation, l'agriculture risque le décrochage, selon les Coopératives agricoles qui pèsent 40 % du secteur. De pays producteur, la France pourrait devenir un pays importateur.

Crise du bio : 100 millions de litres de lait pourraient être écoulé dans la restauration médico-sociale

LES MARCHES 04/09/2024 (réservé abonné)

Pour stimuler la consommation de produits laitiers bio, en décroissance de 4,5 % en 2023 à 1,23 milliard de litres (4 800 fermes), l'interprofession Cniel active tous les leviers à sa disposition. Notamment la restauration médico-sociale.

Inflation, dérèglement climatique... Pourquoi l'antigaspi prospère ?

LSA 03/09/2024

Dopé par la crise du pouvoir d'achat, l'antigaspi est florissant. Le marché prend de l'ampleur et se structure en amont comme en aval en variant ses sources d'approvisionnement et ses débouchés.

Au travail, la lente mort de la traditionnelle pause déjeuner

L'EXPRESS 03/09/2024

Management. Que ce soit à la cantine ou à l'extérieur, le déjeuner est un rituel immuable, avec ses aficionados et sa convivialité. "Etait" plutôt : les habitudes évoluent et la pause méridienne n'y échappe pas.

[Top 100] « Un nouveau portail internet pour affirmer notre vision et nos valeurs pour l'avenir »

ZEPRO 05/09/2024

interview de Laure Bomy, Directrice générale, Fédération nationale des boissons

La filière boissons face à ses défis

ZEPRO 03/09/2024

L'assemblée générale 2024 de la FNB a été notamment ponctuée de deux événements. D'une part, une intervention de Food Service Vision sur les évolutions au sein de la filière des boissons dans la RHF ; d'autre part, une table ronde sur la RSE.

RESTAURATION COMMERCIALE

Les boulangeries à l'assaut de la restauration rapide

SNACKING 03/09/2024

A l'occasion de la publication d'une nouvelle étude Xerfi sur "Les enseignes de boulangerie et pâtisserie : Les stratégies d'expansion et d'adaptation face aux nouveaux modes de consommation", Matteo Neri, directeur d'études livre son analyse sur un secteur en pleine réinvention, voulue ou forcée, pour mieux répondre aux exigences de rentabilité tout en s'adaptant aux évolutions des attentes des convives.

Parlons-en... Tendances Restauration n°447

TENDANCES RESTAURATION 02/09/2024

D'avantage de produits français en restauration. C'est l'objectif du distributeur METRO France qui vient de fêter les 4 ans de la charte Origine France initiée et signée avec 12 fédérations du secteur.

RESTAURATION COLLECTIVE

Légumes et légumineuses à la conquête des jeunes convives dans notre n° d'août/septembre

RESTAURATION COLLECTIVE AOUT-SEPT 2024

Face aux obligations en matière de repas végétariens, mais aussi en pleine prise de conscience de la nécessité d'une alimentation plus durable, la restauration scolaire s'évertue à rendre appétissants légumes et légumineuses... pour que les jeunes convives passent de la découverte à des habitudes de consommation bien ancrées.

EQUIPEMENT-SERVICE - HYGIENE

Boissons chaudes : comment bien choisir son équipement

AU COEUR DU CHR 02/09/2024

Thé, café... L'appétit grandissant des Français pour les boissons chaudes ne passe pas inaperçu. Aux acteurs du CHR de tirer parti de tous les bénéfices de ce marché en pleine expansion. Encore faut-il savoir quelle machine choisir et comment l'entretenir.

Loi AGECE : changer l'ordre établi

TENDANCES RESTAURATION AOUT-SEPT 2024

Elle a bouleversé le quotidien des restaurateurs. Promulguée le 10 février 2020, la loi Agec engage les professionnels du secteur à repenser leurs habitudes, pour une évolution conséquente des modèles de production et de consommation en France. Quatre ans plus tard, comment s'organise le respect des obligations légales ? Éléments de réponse.

AU COEUR DES ENTREPRISES

Elle & Vire Professionnel se mobilise pour l'opération Octobre Rose

TENDANCES RESTAURATION 27/08/2024

Pour la 3e année consécutive, Elle & Vire Professionnel (Savencia Food Service) s'associe à la Ligue contre le cancer à l'occasion de l'événement Octobre Rose, qui sensibilise le grand public à la lutte contre le cancer du sein.

Eric Wauthier-Wurmser prend la direction générale de Tortilla en France

SNACKING 03/09/2024

L'acteur britannique, leader européen de la restauration fast-casual mexicaine, vient de nommer Eric Wauthier-Wurmser à la direction générale de la chaîne en France. L'ex-Directeur Exécutif du Groupe Le Duff a rejoint le comité stratégique européen de l'entreprise et sera chargé de la gestion des 31 restaurants Fresh Burritos récemment acquis dans l'Hexagone auprès du groupe Brand Baker, de leur conversion en Tortilla, de l'inauguration prochaine du laboratoire lillois dans le cadre de la stratégie d'expansion "Vital Five" de la marque en Europe.

Restoria casse les préjugés sur la restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 02/09/2024

Afin de s'attaquer aux préjugés sur la restauration collective, la société à mission Restoria a décidé de jouer, en cette rentrée 2024, la carte de la transparence.

Buffalo Grill, solide sur ses appuis

ZEPRO 03/09/2024

Retour en force du géant de la restauration chaînée. Après une période de réorganisation post-Covid, Buffalo Grill reprend la parole et affiche ses ambitions.

