

COMMISSION

Boulangerie

Pâtisserie

📅 30 SEPTEMBRE 2024

📍 GECO

Pilotée par Véronique RACINE | SAVENCIA FROMAGES & DIARY

Natacha VEROT | BARRY CALLEBAUT

Frédéric CREMEL | COMPLET





Droit de la concurrence

Rappel des règles

Les adhérents du GECO Food Service et les participants aux réunions s'engagent à respecter les règles du droit de la concurrence.

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat, notamment toute information relative aux prix, conditions de vente, opérations promotionnelles, bénéfices, marges, parts de marché, méthodes et coûts de production, de distribution et d'approvisionnement.

Le processus d'élaboration de positions établies ne doit pas servir de prétexte aux entreprises pour coordonner leur stratégie ni leur permettre d'imposer individuellement leur position dans un but qui leur est propre.

Chaque entreprise est responsable de sa stratégie commerciale et des décisions qu'elle prend à ce titre.

Liste des inscrits



ANDROS RESTAURATION	POLLET VIGUIER	Valérie
BARRY CALLEBAUT FRANCE	EGLOFF	Christel
BARRY CALLEBAUT FRANCE	MOREAU	Julie
BEL FOODSERVICE	FRANCHETEAU	Laurent
COMPLET	CREMEL	Frédéric
CONDIFA	THALMANN	Nathalie
CONDIFA	TSCHANN	Dominique
CONDIFA	DEGACHE	EMELINE
DANONE PROFESSIONNEL (DPFF)	SCHUBMEHL-CHABOT	Pablo
DANONE PROFESSIONNEL (DPFF)	DE FONTENAY	Aymeric
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOOD	DOUIS	Nathalie
FRIESLANDCAMPINA PROFESSIONAL	CORDE	Romain
GECO FOOD SERVICE	VIGNÉ	Laurence
GECO FOOD SERVICE	SANSON	Michel
HILCONA FOODSERVICE FRANCE	RITZMANN	Olivier
ICI & LA - HARI&CO	DELEGLISE	Julie
JACQUET BROSSARD DISTRIBUTION	FONTOURCY	Marine
LABEYRIE FINE FOODS FRANCE	CORBEL	Séverine
MARTINET	DELGADO	Olivier
MCCAIN FOODSERVICE SOLUTIONS	LAUER	Lola
OVOTEAM	FABRE	Anaïs
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERV	POULETTY	Clara
ST MICHEL BISCUITS	HUGONNET	Lauren
TEREOS FRANCE	VILLIERS DESMET	Amandine
TEREOS FRANCE	CLELAND	Caroline
VANDEMOORTELE EUROPE NV	DAVALO	Morgane
VANDEMOORTELE EUROPE NV	RAHUEL-MALLET	Marie-Jeanne



Modus operandi



J'envoie le **calendrier** des réunions via Outlook



À chaque **membre de noter la date** des réunions 2024



En amont de chaque réunion, j'envoie **une invitation pour la réunion avec ordre du jour**



J'établis une **liste de participants** à chaque réunion, **au vu des inscriptions** reçues



J'envoie, notamment le **lien VISIO sur demande**, uniquement à ceux qui se sont signalés



Pour participer aux réunions, il **faut s'inscrire à chaque réunion !**
Avec le lien

Ordre du jour



1. Quelques Data Clés

2. Table ronde

Franck Thomasse Président du Syndicat des Boulangers du Grand Paris

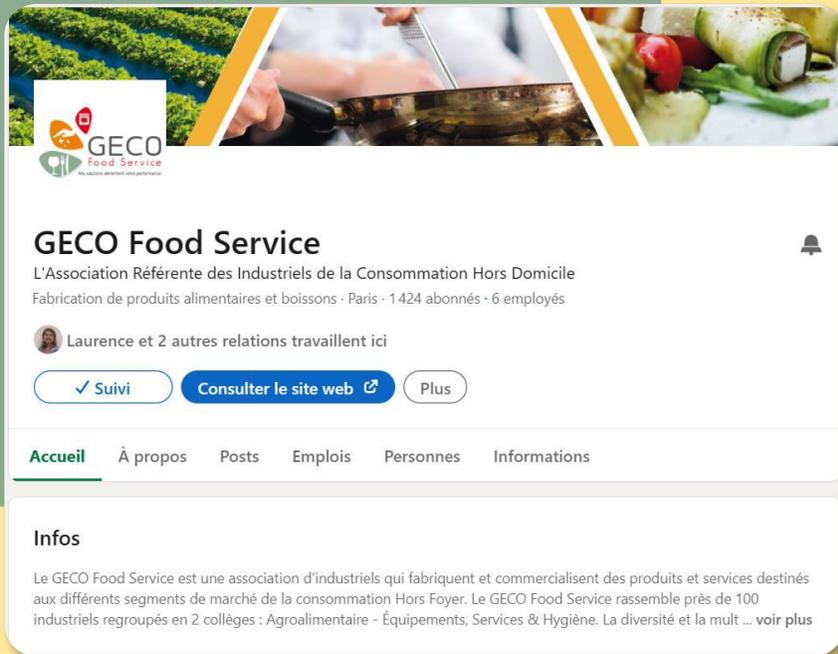
Sébastien DOLEY Secrétaire Général du Syndicat des Boulangers du Grand Paris

François-Xavier MEIGNAN Directeur de marché et de l'offre segment
Boulangerie TRANSGOURMET

3. Quels sujets pour 2025 ?

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !



En 2024, nous allons continuer de renforcer notre présence et notre visibilité sur LinkedIn.

Nous relayerons nos Commissions en citant les participants !*

- 1 Assurez-vous que vous **suivez notre compte LinkedIn @GECOFOODSERVICE**
- 2 **Publiez dès maintenant un post** pour relayer votre présence à cette Commission en mentionnant le compte @GECOFOODSERVICE !
- 3 **Likez / Commentez** nos posts régulièrement

***Si vous ne souhaitez pas être mentionné dans nos publications : merci de nous en informer.**

Votre association

en mouvement



La raison d'être de l'association



« Rendre nos adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur les marchés de la Restauration Hors Domicile. »



La mission du collectif



**« Construire avec tous les acteurs de la filière
une Restauration Hors Domicile toujours plus
innovante, agile et responsable. »**



Les 7 dimensions du GECO

ACCELERATEUR
DE BUSINESS
EN FOOD SERVICE

PROSPECTIVISTE
DU FOOD SERVICE

ACTEUR
POUR UNE
RESTAURATION
PLUS INNOVANTE

ACTEUR
POUR UNE
RESTAURATION
PLUS AGILE

AGITATEUR
DE LA COMMUNAUTE
FOOD SERVICE

ACTEUR
POUR UNE
RESTAURATION
PLUS RESPONSABLE

INFLUENCEUR / DEFENSEUR DU FOOD SERVICE

5 axes stratégiques & 1 fil « vert »

Développer et pérenniser les ressources du GECO

Gagner en visibilité et en impact :
Marketer - Communiquer - Faire savoir

Elargir nos services aux adhérents :
Améliorer - Enrichir - Innover

Renforcer le rôle d'influence

**Devenir le Think Tank et le Laboratoire
des nouveaux possibles de la RHD**

**Placer la RSE au
cœur de la mission
et des services du
GECO**

01

Chiffres Clés



ARTISANS INDÉPENDANTS et CHAINES DE BOULANGERIE





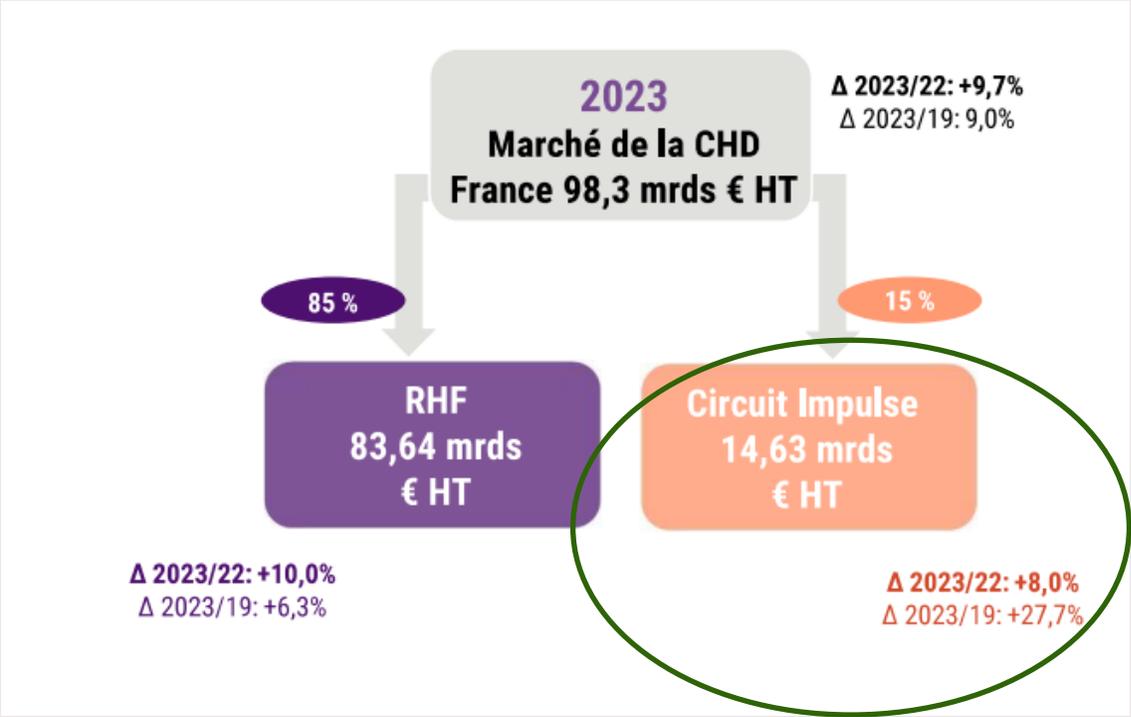
Un secteur très dynamique

- ✓ Un marché de **15,1** milliards € en 2023
(toutes ventes confondues)
- ✓ **+5%** de chiffre d'affaires 2023 vs 2022
- ✓ **449 000€** de Chiffre d'affaires moyen /PDV
en 2022

2023: le secteur poursuit sa progression mais à un rythme inférieur aux années précédentes

- Un retour à un niveau de croissance plus conventionnel (+20% en 2021,+9% en 2022)
- Encore marquée par l'**inflation** , à laquelle s'ajoute la **hausse des coûts de l'énergie at autres charges**

Focus Consommation Hors Domicile



Commerces alimentaires :
Boulangeries, Pâtisseries, terminaux de cuisson, Charcutiers-traiteurs, magasins de proxy (supérettes et mini LS)

66%



Stations-service :
Boutiques des stations-service sur autoroutes, routes et centre-ville

7%



Tabac Presse
(Circuits du Quotidien) : Bureaux de tabac, kiosques et points de vente presse

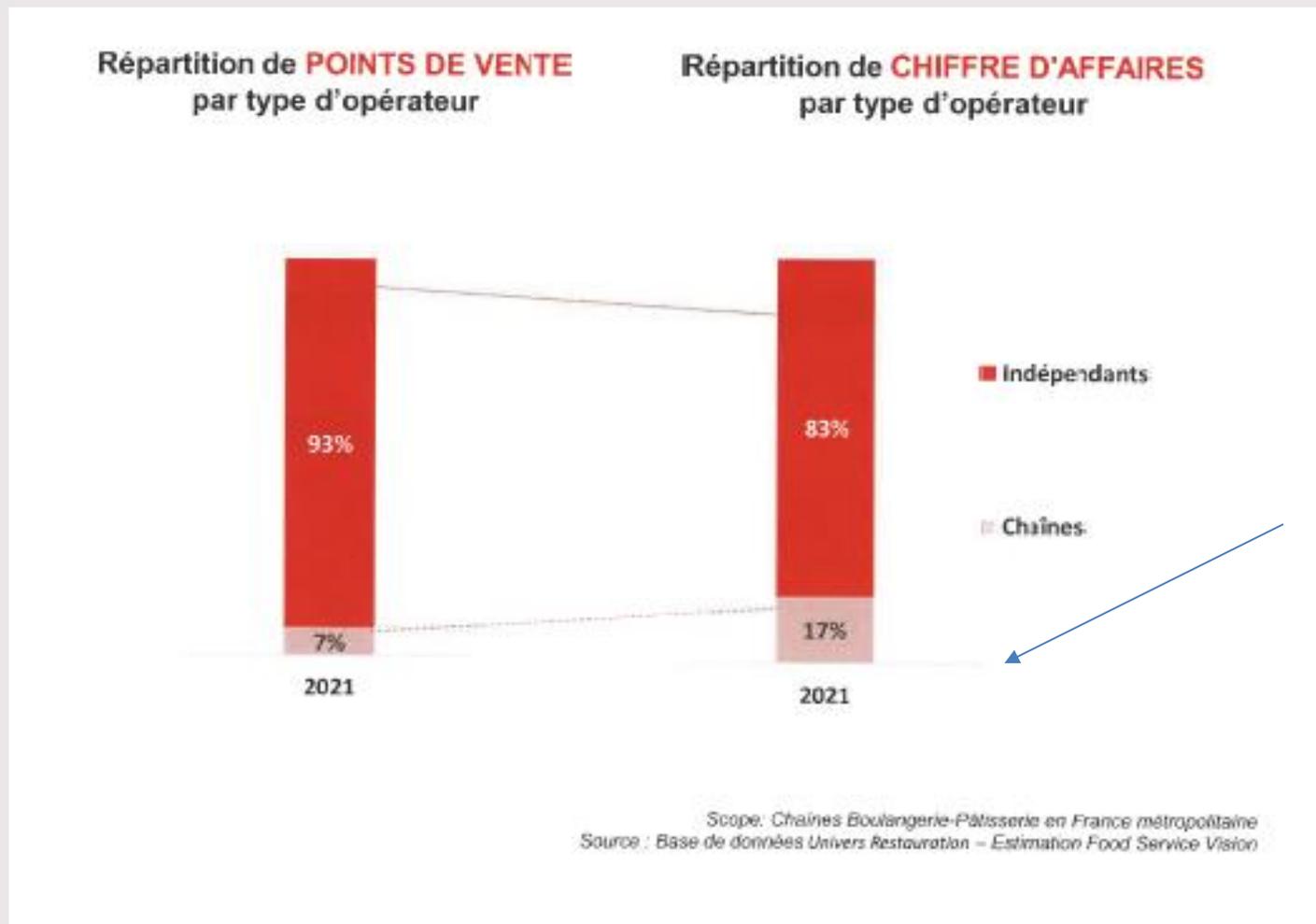
4%



Ambulants et saisonniers
Camions pizzas, Food trucks, Ambulants sur foires n marchés et lieux évènementiels

23%

Le boom des chaines existe mais les Artisans Indépendants dominent le secteur



LES OFFRES DES POINTS DE VENTE



80% proposent de, la
boulangerie, du
snacking et de la
restauration rapide

16% proposent de la
boulangerie
viennoiserie
pâtisserie
chocolaterie

4% proposent de la
boulangerie
seule



302 clients par jour



Dépense moyenne 5,92 €



Prix moyen :1,08

En ligne de mire le développement l'offre petit déjeuner et diner

Les attentes des consommateurs



Rapport qualité-prix

Pouvoir d'achat en baisse
Inflation



Goût et qualité

Fraîcheur des produits
Fabrication sur place
Prise en compte des régimes
alimentaires



Proximité et responsabilité

Provenance des produits
Locaux

Top 3 des critères de choix d'une boulangerie



Fait
maison

Goût,
Qualité
Fraicheur

Rapport
qualité-
prix

02

TABLE RONDE



Franck
THOMASSE
Président
Syndicat des
Boulangers du
Grand Paris



Sébastien DOLEY Secrétaire
Général du Syndicat des
Boulangers du Grand Paris



François-Xavier MEIGNAN
Directeur de marché et de
l'offre segment Boulangerie
TRANSGOURMET



03

Quels sujets pour 2025 ?

Tour de table



Objectifs initiaux

Pourquoi?

- Un des segments d'activité qui a le mieux résisté pendant la crise COVID
- Un segment dynamique au plus près du consommateur
- Un segment peu investigué par les adhérents du GECO Food Service
- Un besoin de connaissances et d'expertise dans un contexte de mutation de la Consommation Hors Domicile

Quels enjeux ?

- **Mieux comprendre l'activité** et les métiers des Boulangers et des réseaux
- **Mieux appréhender la diversité** des acteurs et la réalité de la Routetomarket
- **Echanger** avec des organisations professionnelles de ce secteur pour prendre de la hauteur
- **Inviter des acteurs** pour mieux aborder leurs stratégies - modes d'organisation -Evolution des métiers -Vision entrepreneuriale
- **Mutualiser** des données
- **Se nourrir des Bonnes Pratiques** des membres de la Commission et du réseau.

Bilans depuis le lancement-Nov 2020

7 réunions -27 Entreprises dont 2 du collège ESH



ATTENETS

Datas marché
Compréhension
de l'écosystème

Route(s) to
market

Compréhension
des besoins et
attentes des
boulangers

Consommateur
Shopper
*Attentes offres
drivers de choix*

Communication
marketing
Presse, salons,
experts

Digital et
digitalisation
du PDV
Boulangerie
*Contenu réseaux
sociaux*
Digitalisation du PDV

REPONSES

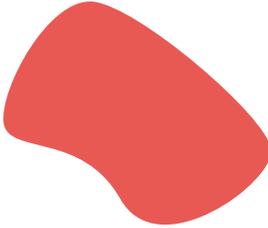
DATA :
-Panorama GECO FS
Segment Boul Pât
-CIBM
- Congrès du Snacking

Interventions de:

- Laurent Estebe Cercle d'Etudes Boulangerie Pâtisserie (CEBP)
- Michel Bilheude R&D Banette
- Franck Thomasse et Sébastien Doley du Syndicat des Boulangers du Grand Paris
- CHD Expert Etude Boulangerie et recrutement (Dec 2022)
- Franck DEBIEU et Nicolas ROQUAIS entrepreneurs multi boutiques



Merci



CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

01-53-01-93-13

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris