

COMMISSION

Etudes & Outils

Marketing

📅 22 mai 2025

📍 GECO





À vos agendas !

4 réunions en 2025

🕒 9h30 – 12h00

13 MARS
HYBRIDE

22 MAI
PRESENTIEL
+
COKTAIL

01 OCT
HYBRIDE

27 NOV
HYBRIDE



Modus operandi



J'envoie le calendrier des réunions



À chaque membre de noter la date des réunions 2025 dans son calendrier



En amont de chaque réunion, **j'envoie une invitation pour la réunion**



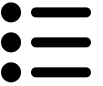
J'établis une **liste de participants** à chaque réunion, **au vu des inscriptions** reçues



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



Liste des inscrits : 24 inscrits

Employeur actuel	Nom de famille	Prénom	Fonction
ALGAMA	LABBÉ	Laurence	Directrice commerciale et marketing
ALGAMA	BLASCHYK	Emilie	Sales & Marketing
ALPHAFORM	MEZERAY	Arnaud	Directeur Commercial
ANDROS RESTAURATION	MANDRILLO	Marco	Responsable Marketing
BARRY CALLEBAUT FRANCE	MOREAU	Julie	SEGMENT MANAGER HORECA
BARRY CALLEBAUT FRANCE	PICHON	Tiphaine	
BONCOLAC	BERTRAND	Laure	Responsable Marketing
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	DELEPLANQUE	Mathilde	Channel Manager Restauration Commerciale
CAP TRAITEUR	RAJOELINA	Aina	Chef de Produit NUTRISIS
CHARAL	DUGAST	Pauline	Responsable Produits
COOKIE CREATIONS	JACKSON	Lucie	Assistante commerciale France & Export
ELECTROLUX PROFESSIONAL	BEERTEN	Chloé	Marketing Manager Benelux & France
EPISENS	MOSER	Flore	Category Manager
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène	Responsable Marketing RHD
ESPRI RESTAURATION	CUVREAU	Nicolas	Commercial RHD
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE FRANCE	DOUIS	Nathalie	Chef de Groupe RHD
EURIAL FOOD SERVICE INDUSTRY	BERTRAND	Pascal	Directeur Commercial et Marketing
EURIAL FOOD SERVICE INDUSTRY	LUCOT	Mathieu	Directeur Marketing
LABEYRIE	CORBEL	Severine	Compte clé
LABEYRIE FINE FOODS FRANCE	MASSOUTIER	Matthias	Category Manager Food Service
MARTINET	ROCHEFORT	Fabienne	Directrice Marketing & Communication
MOUSLINE	DÉPINAY	Louis	Brand Manager RHF
SODIAAL PROFESSIONNEL	FORTAIN	Hélène	Chef de Produit
WERNER & MERTZ FRANCE PROFESSIONAL	NORMAND	Claire	Product & Technical Manager Floor & Surfaces



Ordre du jour

1. **Intervention : Alexandre MAIZOUE - CEO - Directeur Général Krispy Kreme Doughnuts France - Parcours, aventure Krispy Kreme, échanges**
2. **Choix du sujet de l'étude 2025**
3. **Intervention : Jérémy ROBIOLLE – Directeur du développement chez Xerfi – Présentation de l'étude : Les Stratégies RSE dans le secteur de la restauration**
4. **Cocktail déjeunatoire**



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.

01

INVITE

Alexandre MAIZOUE

CEO – Directeur Krispy Kreme



Alexandre Maizoué a expressément invité tout fournisseur qui le souhaiterait à prendre contact avec lui pour d'éventuels partenariats.

alexandre.maizoue@gmail.com



02

Etude 2025

THEME RETENU

BUDGET 2025 : Global disponible pour l'achat de données et prestations : 100 000 €

BUDGET 2025 : disponible pour l'Etude 2025 : 50 000€



Le Mangeur

Compréhension globale des comportements alimentaires des Français

OBJECTIFS :

- Fournir une vision complète et détaillée des comportements alimentaires des Français, en analysant les modes de consommation intra domicile et hors domicile,
- Reconstituer le marché global par grands blocs de consommation,
- Explorer les tendances émergentes,
- Comprendre les choix alimentaires des consommateurs dans un contexte en constante évolution.

PROBLEMATIQUES CLES :

- Identification du mangeur français
 - Qui est le consommateur français ? Comment évolue-t-il ?
 - Quelle est la répartition de la consommation entre domicile et hors domicile ?
 - Que cherche le mangeur dans ses choix alimentaires ? Quels sont ses besoins et attentes ?
 - Focus sur les télétravailleurs ?
 - Evolution des modes de vie
- Où mange t-il? Intra domicile / hors domicile
- Sortir des silos de la segmentation classiques (CSP/ âge, etc.) - critères plus pertinents tels que le moment de consommation, le lieu de vie, les modes de vie (télétravail, nomadisme, etc.), et les impulsions d'achat.
- Drivers du consommateur : facteurs de décision / sur quel moment de la journée
- Parcours du consommateur : dans une journée type ? Qu'est ce qui l'influence dans ses choix ? (régimes alimentaires, gourmandise, etc.)
- Tendances alimentaires de demain ? Attentes des consommateurs ?



Le Mangeur

Pour RAPPEL : le GECO Food Service avait précédemment financé des Etudes autour de la thématique du Consommateur HORS DOMICILE

Il peut être pertinent de vous reporter à la **synthèse de ces études** pour vous inspirer sur les items à creuser, la structure des thématiques etc...

Etude Sociovision de 2022 : **HORIZON 2030 Des restaurants en transition** - Cf. le Livrable 1 sur l'analyse sous l'angle démographique, sociologique et les comportements de consommations

https://gecofoodservice.com/download/298/etude-2022-horizon-2030-restaurants-en-transition/3835/22-1118-livrable1_2030_des-restaurants-en-transition_sociovision.pdf (connexion nécessaire à votre espace membre pour pouvoir télécharger le fichier)

Etude CHD EXPERT **Les drivers de choix du consommateur hors domicile** de 2019-2021

https://gecofoodservice.com/download/114/etude-2021-2019-consommateur-rhd_chd-expert/3186/22-0131-geco_support-presentation-resultats-globaux-etude-drivers-de-choix-du-conso-rhd_chd-expert.pdf ((connexion nécessaire à votre espace membre pour pouvoir télécharger le fichier)

Au cours des échanges, nous avons définis que cette étude se ferait sous 2 angles : Focus Groupe et étude quantitative

Nous attendons vos propositions concernant vos attentes et besoins pour cette étude, sur le thème du mangeur, le consommateur français et son comportement en hors domicile et domicile

Merci de nous renvoyer avant le 11 juin 2025 vos réponses

Cabinets d'études retenus en séance

- **CIRCANA** (= IRI + GIRA FOOD SERVICE + NDP GROUP) : <https://www.circana.com/fr-fr>
- **IFOP / SOCIOVISION** : <https://www.ifop.com/>
- **KANTAR** : <https://www.kantar.com/fr/solutions>
- **MARKET VISION** : <https://www.marketvision.fr/>



PROCHAINES ETAPES :

1. **Avancer sur le brief** de notre Etude **avant l'été (14/07)**
2. **Identifier les cabinets** d'étude à solliciter
3. **Leur envoyer notre brief** avant fin juillet
4. **Demander un retour** de leur part à la rentrée (ou avant)
5. **Les auditionner** (réunion **en présentiel** au GECO avec un minimum de participants pour un échange collectif vivant) + **Finaliser le/les Questionnaire(s) + Terrain + Restitution**
 - **CALENDRIER AMBITIEUX** et à affiner avec le cabinet retenu
 - On se fixe une **date ad hoc d'audition en septembre** = on choisit le cabinet retenu, dans le délai d'1 semaine
 - Lors de notre réunion 2025 T3 du **02/10** : on avance avec le cabinet sur le **Questionnaire** qu'ils auront proposé
 - **Terrain en Nov**
 - **Traitement Déc/Janvier**
 - (si uniquement un Quanti) **Restitution/Résultats début 2026**
 - (si Quali + Quanti) = **Restitution Quali début 2026**
 - Finalisation **Questionnaire Quanti Fév 2026**
 - **Terrain en Mars 2026**
 - **Traitement en Avril 2026**
 - **Restitution/Résultats en Mai 2026**



03

INVITE

Jérémy ROBIOLLE

**Directeur du Développement
Xerfi**

Voir support en pièce jointe

Note d'attention : Après la réunion, J. Robiolle nous a précisé :

« Petite précision concernant la restauration collective : elle était effectivement bien intégrée dans le périmètre de la slide 8 au sein du champ « traiteurs et autres services de restauration ». Sur la base des statistiques disponibles, nous l'évaluons à un peu plus de 12% du chiffre d'affaires total de la restauration. Ce chiffre est basé sur la NAF, donc évidemment à prendre avec des pincettes. »

Les stratégies RSE dans le secteur de la restauration

Les leaders de la restauration commerciale
et collective face aux enjeux de durabilité
et de compétitivité

- Les données extra-financières de près de 40 entreprises
- L'audit des performances « carbone » des leaders
- Les solutions de décarbonation privilégiées
- Les opportunités de marché pour les acteurs

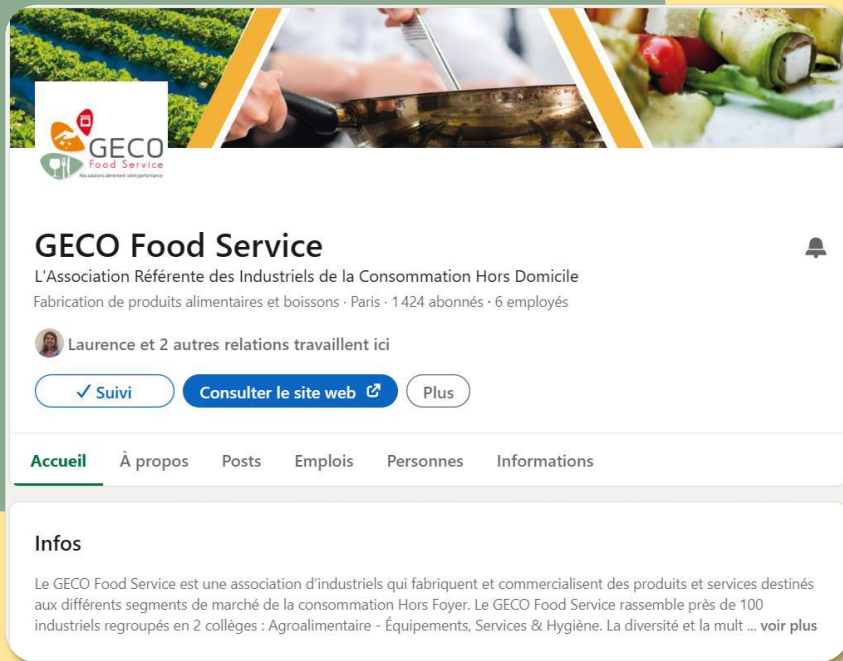
Votre association

en mouvement



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.**

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



Merci

CONTACT

Frédérique LEHOUX

06 23 06 10 09

01 53 01 93 12

frederique.lehoux@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris