



GECO

FOOD SERVICE

RAPPORT

MORAL

2024

Assemblée

Générale

Ordinaire



12 juin 2025
Hôtel Particulier Wagram
16 avenue de Wagram
75008 Paris

Sommaire

1. PLAN STRATÉGIQUE 2024-2028, LA DYNAMIQUE DÉPLOYÉE EN 2024 PORTE SES FRUITS : LE GECO EST PLUS VISIBLE ET LA COMMUNAUTÉ S'AGRANDIT !	04
1.1. Plan de communication sur LinkedIn	05
1.2. Nouvelle Plaquette de présentation de notre offre de services	08
1.3. Petit-déjeuner “Décryptage de rentrée” le 16 octobre 2024	09
1.4. Rafraichissement de notre identité graphique	09
2. INFLUENCE, RAYONNEMENT & COMMUNICATION	10
2.1. Les actions Défense & Influence	10
2.1.1. Les Grands Rendez-vous	11
2.1.2. Les Grands Sujets 2024	16
2.2. Retombées presse	24
2.3. Mobilisation sur les salons	27
3. TOUS LES OUTILS & SERVICES DE VOTRE ASSOCIATION (BILAN 2024 + PERSPECTIVES 2025)	28
3.1. La Revue de Presse Hebdomadaire Food Service	28
3.2. Les outils Data/ Chiffres/ Etudes et Panels	29
3.2.1. Le PANORAMA de la consommation hors foyer	29
3.2.2. Les données conso en CHF Le PANEL CREST	30
3.2.3. Etude annuelle - Livrables, Restitutions et Ateliers	32
3.2.4. Les chiffres et statistiques produits	33
3.3. Les outils Formations	34
3.3.1. Bilan Formations 2024	34
3.3.2. Renforcer la notoriété et la visibilité de notre organisme de formation	35
3.4. Les outils business : les rencontres clients	37
3.5. Les outils expertise : les commissions	39
3.5.1. Commission Nutrition Qualité Santé	40
3.5.2. Commission Études & Outils Marketing	42
3.5.3. Commission Restauration Durable	44
3.5.4. Commission Équipements, Services & Hygiène	46
3.5.5. Commission Boulangerie - Pâtisserie	47
4. FONCTIONNEMENT INTERNE DE VOTRE ASSOCIATION	48
4.1. Chantier Data et CRM	48
4.2. Segmentation & qualification des adhérents	49
4.3. Nos salles	49
5. NOS POINTS D'ATTENTION EN 2025	50

NDLR : Le présent rapport a été rédigé à la fin du mois d'avril 2025.

Édito

Cette année 2024 aura été une fois de plus un cru étonnant, voire désarçonnant:

Qui aurait, en effet, pu imaginer que nous aurions une dissolution de l'Assemblée Nationale dès Juin dernier; qui aurait pu imaginer que les JO se seraient aussi bien passés sur le plan de l'organisation (rappelons nous, tout de même, tous ceux qui prévoyaient le pire et fuyaient la capitale!) et qu'ils auraient aussi peu d'impact positif sur l'économie et sur la Restauration Hors Domicile alors qu'on attendait 17 Millions de visiteurs (finalement 11 Mios); qui aurait pu imaginer une aussi forte instabilité gouvernementale sur fond de dérapage budgétaire inédit, le tout dans un contexte de tensions internationales aussi fort...?

Dans un tout autre genre, qui pouvait imaginer que la REP ER à peine mise en place, on nous annoncerait une refonte complète du dispositif avec l'arrivée d'une nouvelle REP Emballages Professionnels dont la date d'application est non seulement reportée à 2026, mais dont nous ne connaissons toujours pas (à fin Avril 2025!) les contours et les modalités!

Dans ce contexte aussi incertain, nos entreprises se doivent, avant tout, de tenir le cap et de s'assurer que leurs fondamentaux sont tenus, tout en restant extrêmement vigilantes sur leur environnement, et agiles dans leur capacité de réaction et d'adaptation.

Votre association, le Geco Food Service, s'est appliquée les mêmes règles, en gardant toujours en ligne de mire notre feuille de route

élaborée fin 2023, et en montant régulièrement au front sur tous les sujets d'actualité pour défendre vos intérêts et porter la voix des industriels fournisseurs de la Restauration Hors Domicile.

L'équipe s'est récemment renforcée et est, plus que jamais, animée par cette raison d'être simple mais exigeante : "Rendre nos adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur les marchés de la Restauration Hors Domicile".

Ce n'est sans doute pas par hasard si nous constatons une augmentation sans précédent de nos adhésions (+20% en 2 ans!) : il y a un besoin, de chacun, de mieux comprendre ce qui se passe, et une prise de conscience collective que, seul, on est moins fort qu'à plusieurs.

Merci à vous tous pour votre confiance, votre enthousiasme, et pour votre engagement, chacun à votre niveau, au sein de votre association!

A très bientôt pour notre **Assemblée Générale le 12 Juin prochain !**

Michel SANSON
Président du GECO Food Service

À l'occasion de son Assemblée Générale annuelle du 12 juin prochain, le GECO Food Service organisera des Tables Rondes exceptionnelles qui marqueront le **lancement officiel de l'année des 50 ans de l'association**.



📍 Un nouveau chapitre commencera, avec d'autres événements 50 ans à suivre : dès le 12 juin, il commencera fort.

☀ Temps fort de l'événement : des tables rondes autour d'un sujet impactant pour nos adhérents :
« **La Consommation Hors Domicile, pilier de la stratégie globale des entreprises du food service** »

Nous aurons l'honneur d'accueillir **trois personnalités de premier plan** pour partager leur vision et leurs convictions :

- ♦ **Philippe PALAZZI**, Directeur Général du **Groupe CASINO** et Président de **Monoprix**
- ♦ **Perrine BISMUTH**, Managing Partner du fonds d'investissement **French Food Capital**
- ♦ **Philippe GOETZMANN**, Fondateur de **GOETZMANN Conseil**

🔗 Des échanges éclairants sur les transformations du marché, les opportunités d'innovation, et les stratégies gagnantes en CHD.

🔗 Les tables rondes seront suivies de notre cocktail networking, un moment privilégié pour prolonger les échanges entre pairs.

👉 Adhérents du GECO Food Service, cet événement vous est dédié.

📍 Hôtel Particulier WAGRAM, Avenue WAGRAM, Paris 8ème - Nombre de places limité

Inscription via le lien [INSCRIPTION ICI](#)

Renseignements auprès de Lora KOVACHEVA : geco@gecofoodservice.com



Michel SANSON, Président du GECO, le COMEX, et l'équipe GECO Food Service **vous attendent nombreux en présentiel cette année**, pour prendre part à une séquence clé de la vie de votre association, et vous projeter vers l'avenir du Food Service.

1. Plan Stratégique 2024-2028,

la dynamique déployée en 2024 porte ses fruits : le GECO est plus visible et la communauté s'agrandit !

Vous vous souvenez que, sous l'impulsion de notre nouveau Président Michel SANSON, immédiatement après sa prise de fonctions le 16 juin 2023, un travail de réflexion avait été engagé par le COMEX pour projeter notre association à 5 ans, pour la positionner, pour la qualifier, pour la définir.

L'an passé, dans notre Rapport moral sur l'année 2023, et lors de notre Assemblée Générale du 12 juin 2024, nous vous avons présenté notre stratégie de communication, la Raison d'être de l'association, la Mission de notre Collectif et le Plan Stratégique à 5 ans qui avaient émergé de nos travaux :

1 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.** »

1 Mission du Collectif :

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

5 axes stratégiques ont été définis, avec un fil vert « transverse » :



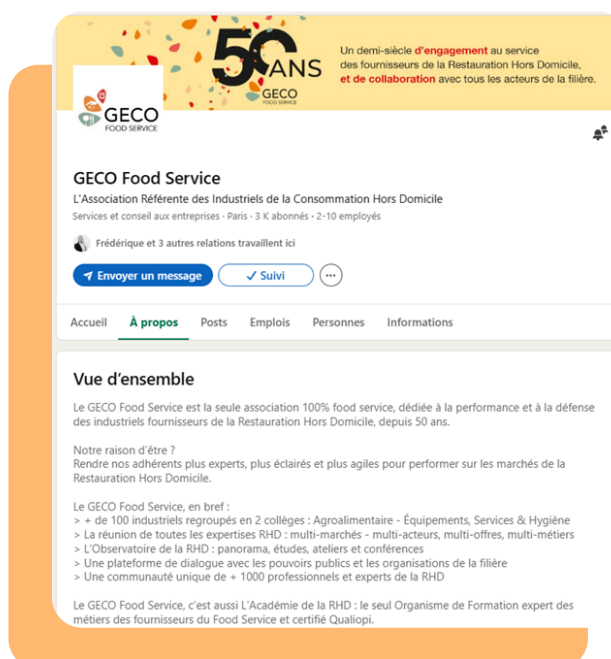
Au moment de rédiger ce rapport (Avril 2025), en portant un regard sur les 12 mois de l'année 2024, il est important de se rappeler ces fondamentaux pour mesurer tout ce qui a été fait, en ligne avec le cap que nous nous étions fixé, grâce à une équipe GECO Food Service particulièrement mobilisée pour doter l'association des outils de communication, de gestion interne (CRM) et la faire grandir !

Merci à vous également, qui avez été au rendez-vous, qui nous avez fait confiance, qui parlez du GECO Food Service à vos pairs (Continuez ! 😊) : la communauté des entreprises du GECO Food Service grandit, et à chaque fois qu'elle grandit, elle est plus forte au service de ses adhérents.

1.1. Plan de communication sur LinkedIn

Nous avons déployé un gros travail de préparation éditoriale pour rendre plus visible tout ce que fait votre association au fil des mois, notamment avec la **mise à jour de notre compte LinkedIn** intégrant nos nouveaux éléments de langage et la **poursuite de l'animation du compte**.

Les
résultats
sont au
rendez-
vous :



Croissance de la communauté : **2 500 abonnés** à fin décembre 2024, soit **+33% vs 2023**.

GECO Food Service
2 633 abonnés
4 mois • 5

En direct de notre Rencontre Client avec le Groupe API Restauration !

Cette édition clôture de la meilleure des manières notre programme 2024 des Rencontres Clients by GECO Food Service, avec cet acteur pas comme les autres.

Un grand merci à **Antoine Bravard**, Directeur des Achats Alimentaires **API Restauration**, et **Damien Marie**, Directeur Coordination des stratégies Marketing et RSE pour leur présence.

Le GECO Food Service rend ses adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur les marchés de la Restauration Hors Domicile, en facilitant notamment leurs relations avec leurs clients opérateurs.

N'attendez plus pour rejoindre notre Collectif !
Contactez **Frédérique LEHOUX**

#foodservice #business #rencontreclient



Vous et 47 autres personnes 4 republications

GECO Food Service
2 633 abonnés
11 mois • 5

[FOOD SERVICE VOICES #9]

Michel Sanson, Président du GECO Food Service et **Frédérique LEHOUX**, Directrice Générale, sont les invités du FOOD SERVICE VOICES #9 organisé par Food Service Vision ce jeudi 25 avril à 11h.

Transformations de la filière, partage de la valeur, loi EGALim et Fait Maison, perspectives post crise inflationniste : ces sujets au cœur de l'actualité feront l'objet d'une discussion qui s'annonce passionnante !

Cette intervention fait suite au Grand Entretien donné par **Michel Sanson** pour la REVUE STRATEGIQUE de Mars 2024.

Le FOOD SERVICE VOICES est un rendez-vous trimestriel conçu par Food Service Vision, réservé au top management.

Nous sommes ravis de participer à cet événement pour partager avec les participants notre vision de la filière de l'amont à l'aval !

François Blouin **Michael Ballay**

#foodservicevoices #filiererestauration #exclusif



Passage de la barre des **2 000 abonnés** en Mars 2024.

GECO Food Service
2 633 abonnés
10 mois • 5

Groupe Pomona : le partenaire clé de votre business en #RHD

C'est ce que confirme notre Rencontre Client d'hier soir avec le **Groupe Pomona**.

Un grand merci à **Eric Dumont**, Président du Directoire, et ses collaborateurs **Julie Dang Tran**, **Vincent DRILHON**, **Grégoire GUILLEMIN**, **éric JUTTIN** pour s'être prêtés à l'exercice en abordant tous les sujets qui intéressent nos adhérents :

- Présentation de leur stratégie et organisation par branches expertes,
- Focus très éclairant sur l'approche RSE du Groupe et ses 4 piliers
- Décryptage du modèle de vente omnicanal où chaque canal a son rôle
- Partage de leurs attentes vis-à-vis des fournisseurs

Le GECO Food Service rend ses adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur les marchés de la Restauration Hors Domicile, en facilitant notamment leurs relations avec leurs distributeurs.

N'attendez plus pour rejoindre notre Collectif !
Contactez **Frédérique LEHOUX**

#foodservice #groupepomona #business #rencontreclient



131 9 republications

GECO Food Service
2 633 abonnés
6 mois • 5

Un programme de rentrée à la hauteur des enjeux de la #RHD !

En plus de la tenue de nos commissions trimestrielles et d'une conférence de presse, nous faisons salle comble la semaine dernière, lors de notre nouvelle réunion **Circana** sur les chiffres consommateurs du PANEL CREST, qui nourrissent le GECO Food Service dans ses actions de décryptage de la RHD.

Merci à **Maria Bertoch** pour son intervention, qui a permis d'affiner l'éclairage des participants sur les données consos 1er semestre 2024, leur permettant ainsi de toujours mieux analyser leurs marchés pour prendre les bonnes décisions.

Pour nos adhérents qui auraient manqué cette rencontre :
rendez-vous sur votre espace adhérent pour télécharger le PANEL CREST S1 2024
replay disponible sur demande, en complétant le formulaire en ligne
: <https://lnkd.in/g/aeZ6eC9>

Et à très vite pour de nouveaux événements décryptage !

Le GECO Food Service rend ses adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur les marchés de la Restauration Hors Domicile.

N'attendez plus pour rejoindre notre Collectif !
Contactez **Frédérique LEHOUX**

#foodservice #panelcrest #analysemarche



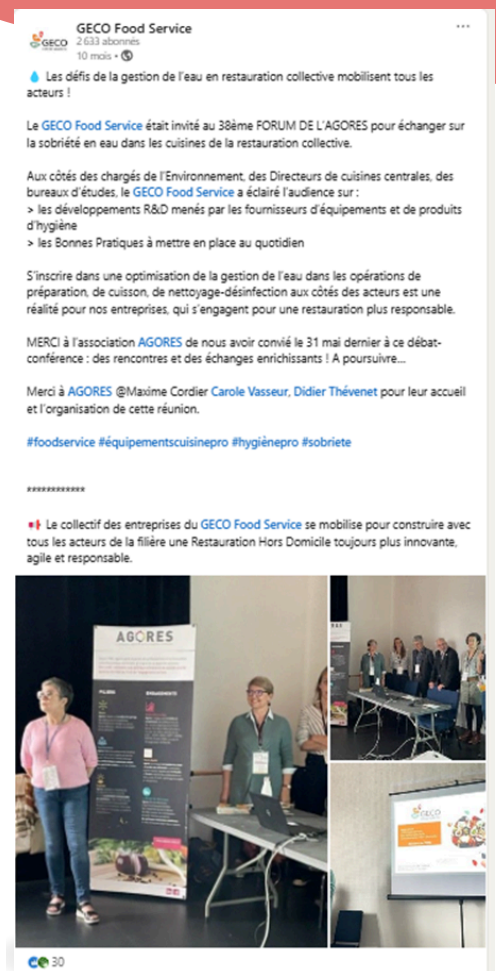
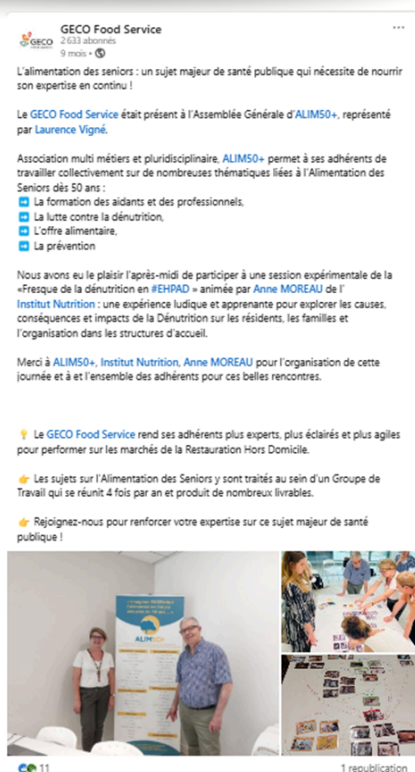

16 2 commentaires



Un rythme de publication toujours soutenu pour continuer d'engager notre communauté : **+ de 6 posts en moyenne par mois en 2024.**



+ de 2 600 interactions en 2024 avec notre communauté et un **taux d'engagement de 2.7%*** sur le 2ème semestre-
*nombres d'interactions / nombre d'impressions des posts.



1.2. Nouvelle Plaquette de présentation de notre offre de services

Nous avons poursuivi le travail de valorisation du GECO Food Service et des services que nous vous apportons avec la réalisation d'une **nouvelle plaquette de présentation de notre Offre de services**.

- Vous êtes challengé en interne sur la pertinence de votre adhésion au GECO ?
- Vous voulez mieux parler de nous à vos pairs pour les convaincre de nous rejoindre ?

👉 La Plaquette est faite pour vous. Elle permet de mettre en avant les **bénéfices** que les adhérents retirent de nos services et contenus, **pour répondre à des besoins à la fois très diversifiés et très spécifiques !**

Cette **plaquette a été diffusée par emailing** à l'ensemble de nos adhérents en Décembre 2024, elle est en ligne sur notre site internet et distribuée régulièrement lors de nos événements :

N'hésitez pas à la télécharger, à la diffuser, n'hésitez pas non plus à nous la demander !

Et n'oubliez pas !
Au GECO Food Service, il n'y a aucune limite dans le nombre de bénéficiaires par adhérent, donc :
1. Plus vos collaborateurs utilisent nos ressources, plus votre investissement est rentabilisé
2. Plus vos équipes sont aguerries aux spécificités de la RHD, plus vous performez sur ces marchés !

Nous profitons de cet email pour vous souhaiter une excellente fin d'année, et vous renouveler la disponibilité et l'engagement de toute l'équipe permanente qui va s'agrandir en 2025, pour être toujours plus à vos côtés !

Votre équipe GECO Food Service

Pour ne rien manquer de nos actualités et de nos actions : suivez notre compte LINKEDIN



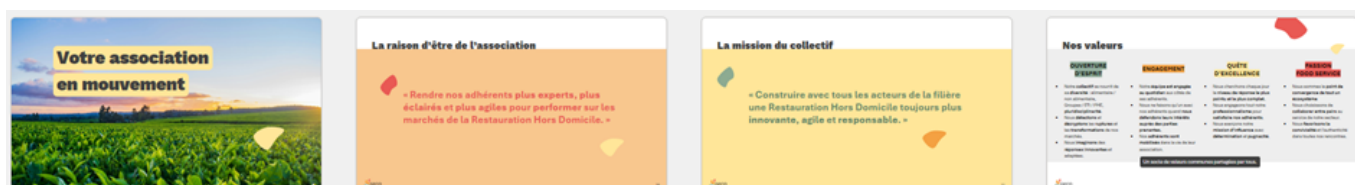
1.3. Petit-déjeuner « Décryptage de rentrée » le 16 octobre 2024

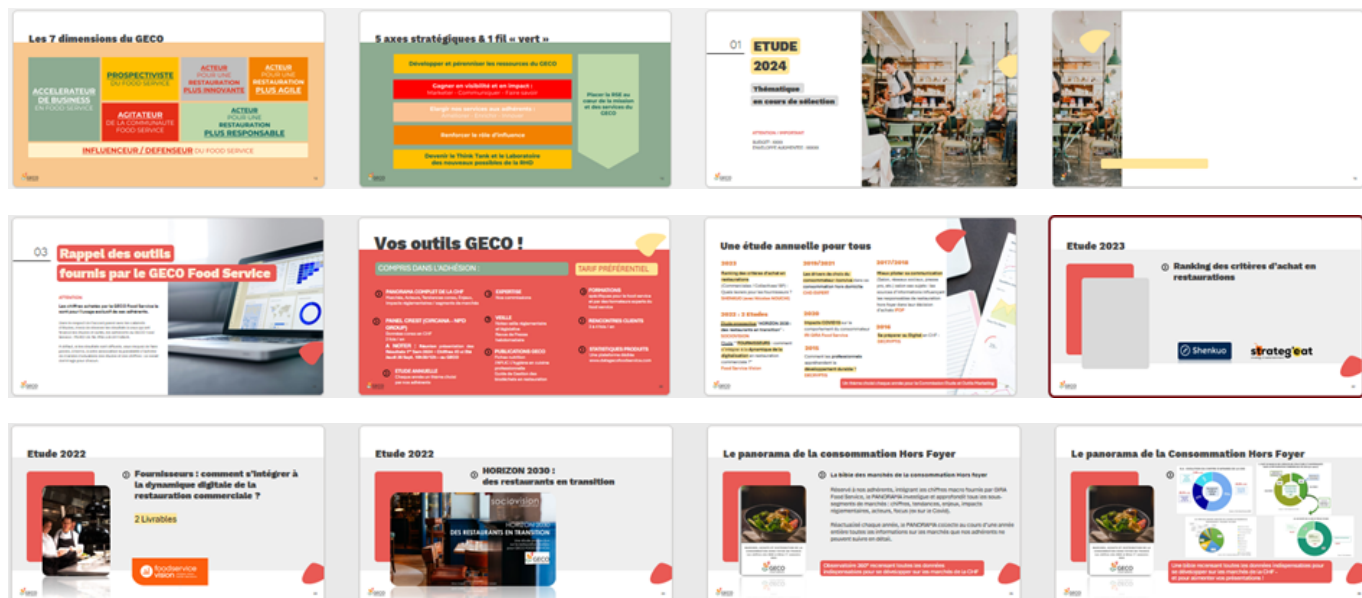
En 2024, pour la première fois, nous avons lancé un petit-déjeuner **dédié à des prospects et des acteurs de l'écosystème Food Service** intéressés d'en savoir plus sur le GECO. Nous avons testé ce nouveau **format très interactif**, qui mixait partage d'informations et présentation des services du GECO. Une bonne occasion de **faire connaître** et **rayonner** l'association, et à terme de recruter de **nouveaux adhérents**.



1.4. Raftaichissement de notre identité graphique

Pour **gagner en impact et en modernité**, nous avons entamé un raftaichissement graphique de tous nos supports. Notre objectif : que le graphisme de nos supports valorise le positionnement de notre Association. C'est un travail de temps long, car les contenus sont nombreux, et que nous poursuivrons dans les années à venir.





Tous ces travaux ont été réalisés en collaboration avec Anne-Sophie BATANI - Cabinet HAZELLE, qui nous accompagne sur ces projets depuis Avril 2023.

2. Influence, Rayonnement & Communication

2.1. Les actions Défense & Influence

Tout au long de l'année 2024, le GECO Food Service a poursuivi sa mobilisation aux côtés de nombreuses organisations de notre écosystème, notamment :

1. RESTAUCO pour la restauration collective en gestion directe
2. Le SNARR (Syndicat National de la Restauration Rapide) pour la restauration rapide
3. Le SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective) pour la restauration collective concédée
4. Le SNERS (devenu le C.E.R.C.L.E. Cercle des Entreprises de Restauration Collective Locales et Engagées) pour la restauration collective concédée (PMEs)
5. La CGF (Confédération des Grossistes de France) pour les grossistes distributeurs.
6. FEDALIS (devenu les Grossistes Alimentaires de France), membre de la CGF, pour les grossistes alimentaires dont les cash & carry
7. LCA (La Coopération Agricole)
8. La FNSEA

Également en lien avec l'ANIA, le MEDEF, que le GECO Food Service intervienne seul ou en filière, **les sujets portés et les combats menés en 2024** au fil des mois ont été divers, notamment

- Pour la compréhension la plus éclairée possible des spécificités des marchés hors domicile, **concernant la REP Emballages de la Restauration.**
- Pour une exacte perception des produits alimentaires fournis par les entreprises alimentaires, à destination de la restauration, notamment au travers du sujet du **NON FAIT MAISON/ Label FAIT MAISON**

Sans oublier, tout ce qui a continué à être porté dans le cadre de l'union de la filière toute entière pour défendre le modèle de nos **restaurations collectives**, et notamment la souveraineté alimentaire pour les appros de restauration collective. Sur la flambée des prix des matières premières et industrielles, des transports, de l'énergie, etc... et la rigidité des Marchés Publics, l'absence d'indicateurs pertinents, l'approche des acheteurs publics à faire évoluer pour trouver des solutions d'adaptation (marchés en cours – marchés en passation), la nécessité absolue d'augmentation des budgets alloués à l'achat des denrées alimentaires en restauration collective.

2.1.1. Les Grands Rendez-vous

Janvier/ Février 2024

« **NON-FAIT MAISON** » Contribution au retrait de la Proposition de loi au niveau du rapporteur de texte à l'Assemblée nationale.

Fait-maison et non fait-maison, le projet de loi retiré

19 Mars 2024 - 1535 vue(s)

[Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

Après moult discussions, quelques sueurs froides et la montée au front, en sous-marin, d'un certain nombre de restaurateurs et représentants syndicaux, le feu est enfin éteint... pour l'instant. La proposition de loi a été retirée et elle n'est plus à l'ordre du jour de la commission qui se tient demain 20 mars.

Rien n'était encore gagné la semaine dernière. Et pourtant, les efforts concertés ont payé. On apprend, en effet, cette après-midi que la proposition de loi sur le fait-maison obligatoire et le non fait-maison, est tout bonnement retirée. Elle ne figure d'ailleurs plus à l'ordre du jour de la commission économique des affaires économiques de l'Assemblée qui se réunit demain. Ce que confirme, à France Snacking, Christopher Weissberg, député Renaissance des Français à l'étranger, rapporteur de cette PPL et qui avait déposé, par ailleurs, un amendement samedi 16 mars dernier avec un texte beaucoup plus ouvert excluant notamment la mention "Non fait-maison".

Dès les mois de Juin-Juillet 2023, le GECO Food Service était intervenu sur le sujet du FAIT MAISON pour contribuer - via l'ANIA et le MEDEF - à une consultation sur le NON FAIT MAISON dans le cadre du Conseil National de la Consommation.

Le périmètre de l'actuel NON FAIT est très large : il concerne tous les segments de la restauration, y compris les boulangeries, les traiteurs, les charcutier-traiteurs/métiers de bouche, les rayons traiteurs et frais des Grandes Surfaces.

A l'automne 2023, nous avons suivi le sujet durant les prises de paroles soudaines de la Ministre déléguée aux PME et au Commerce, Olivia GREGOIRE.

Le GECO Food Service a beaucoup mobilisé et s'est très fortement mobilisé aux côtés des acteurs de la restauration commerciale, et de la restauration collective, ainsi que du MEDEF pour **éviter que 90% des offres de restauration se trouvent inutilement stigmatisées** par une mention obligatoire négative « **NON FAIT MAISON** » absurde :

- à chaque fois qu'une offre de plat n'aurait pas correspondu au cahier des charges volontaire du Label FAIT MAISON, elle aurait dû obligatoirement porter la mention NON FAIT MAISON...
- Sans que le consommateur comprenne le contenu, le pourquoi de cette mention dénigrante ;
- Au demeurant totalement inadaptée aux réalités opérationnelles actuelles des restaurations commerciales et collectives...

Côtés POUVOIRS PUBLICS :

- Le GECO a obtenu d'être auditionné par la DGCCRF et la DGE le 29 janvier, en conviant l'ANIA à se joindre à cette audition.
- Puis, nous avons été auditionnées le 15 février, par le Rapporteur à la proposition de Loi, de manière informelle, en associant l'ANIA.
- En enfin, auditionnées de manière officielle, en format Commission des Affaires Economiques de l'Assemblée Nationale le 8 mars, également en associant l'ANIA.

Nous avons activement contribué à un courrier collectif (avec la FCD, le GHR, le SNARR, l'UMIH, la CGAD, notamment), que nous avons fait adresser par le MEDEF à Olivia GREGOIRE, reprenant nos argument et échangé avec le Député Frédéric DESCROZAILLE.

Non sans mal, nous avons réussi à ce que la proposition de loi portée par le député Christopher WEISSBERG, suivant une volonté forte d'Olivia GREGOIRE, finisse par être retirée avec intervention du Secrétariat à l'Elysée.

Nous savons que le **LABEL FAIT MAISON**, totalement insatisfaisant et - de fait - peu utilisé, **devra être retravaillé**.

Nous sommes à pied d'œuvre pour contribuer à des échanges sur le sujet, avec l'ensemble des acteurs concernés. **Affaire à suivre.**

Février / Mars 2024 : Salon de l'Agriculture



Le Salon International de l'Agriculture s'est achevé avec une édition 2024 très particulière.

Il a été **beaucoup question de restaurations, commerciales et collectives... mais avec des représentations déformées**. Pour faire diversion, la Grande Distribution a allumé des contre-feux en invitant à regarder aussi sur ce qui se passe dans l'univers des restaurations...

On a ainsi beaucoup entendu parler de la « pertinence » d'un énième texte de loi pour encadrer, encore plus, les relations commerciales entre les fournisseurs et les distributeurs, un « EGALIM 4 » avec l'idée d'**élargir** l'application d'EGALIM2 (formalisme très fort avec la sanctuarisation de la MPA matière première agricole – formalisme de transparence) **aux relations commerciales avec les GROSSISTES**. Cf. notamment, une lettre de la Grande Distribution à la FNSEA pointant du doigt les « Industriels-grossistes » ...- le texte « Plateforme » de La Coopération Agricole mentionnant également une idée d'encadrement des relations commerciales GROSSISTES dans ses propositions.

Il a également été entendu le bruit d'une loi similaire à la loi EGALIM1 de 2018, s'agissant de son volet **encadrement des approvisionnements**, qui serait **applicable à la restauration commerciale** : obliger à acheter des produits dits de qualité et durables, et plutôt fléchés ORIGINE France.

Pour poursuivre l'œuvre de discrédit, les restaurations collectives ont été pointées du doigt comme mauvais élèves à raison de la non-atteinte des objectifs EGALIM1... sans expliquer que la non-atteinte desdits objectifs était plutôt subie par les restaurations collectives ! Ne disposant pas des budgets adaptés aux prix des produits dits de qualité et durables, les restaurations collectives n'ont pas pu les acheter en 2024, à hauteur des objectifs fixés par la loi.

La proposition de loi sur la mention obligatoire « NON FAIT MAISON » (déjà évoquée SUPRA) a contribué à alimenter la suspicion vis-à-vis des acteurs de restauration qui ne cuisineraient pas du tout, et tromperaient le consommateur.

Dans ce contexte, l'annonce de la Conférence des Solutions en restauration collective faite par le Premier Ministre d'alors, M. Gabriel ATTAL est apparue comme un signe positif.

Le dialogue a pu s'engager avec Mme Agnès PANNIER-RUNACHER, Ministre déléguée auprès du ministre de l'Agriculture Marc FESNEAU, qui a précisé la date de ladite Conférence des Solutions au mardi 02 avril 2024.

Pour rappel, cette Conférence des Solutions avait été suggérée par notre collectif FILIERE RESTAURATION COLLECTIVE lors de notre rendez-vous avec Marc FESNEAU le 26 avril 2023 : il avait reçu alors notre collectif de 7 organisations.

Michel SANSON, Président du GECO Food Service avait passé avec efficacité nos messages à M. FESNEAU en rappelant que depuis la loi EGALIM de 2018, l'ensemble des maillons de la filière, de la fourche à la fourchette, s'était mis en ordre de marche pour l'atteinte des objectifs EGALIM : seul le dernier maillon n'a pas été au rendez-vous, à savoir le donneur d'ordre politique arrêtant les budgets alloués aux achats alimentaires.

- Notre filière s'est trouvée prise en otage dans un jeu politique entre Etat et Collectivités Territoriales.

Nos 7 organisations avaient:



- appelé à un portage politique de la part du Ministre, pour mettre en place une Conférence des Solutions, permettant à tous les acteurs et décideurs politiques d'être ensemble autour de la table. Partager ce qui fonctionnait dans certains territoires, voir comment prioriser les investissements d'achats alimentaires, mobiliser des financements, dupliquer, etc. = **OBTENU en 2024.**
- porté la demande de **création et d'actualisation de nouveaux indicateurs RNM** avec France Agrimer pour faire évoluer les marchés de manière pertinente. = **OBTENU en 2024, poursuivi en 2025**
- Sensibilisé à la duplication de l'expérimentation **Repas à l'Hôpital** ayant permis de trouver des leviers d'économie à injecter dans les achats alimentaires, également pour prévenir le gaspillage alimentaire en restauration collective = **EN COURS** de discussion à l'occasion de la SNANC (Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat) en 2025

12 mars 2024

RDV CGF (Confédération des Grossistes de France) Philippe BARBIER, Président CGF, et Jacques DERONZIER, Président FEDALIS

OBJET du RDV : Inquiétude de la CGF de voir le périmètre actuel de la loi EGALIM2 remis en cause;

Cet élargissement aux relations grossistes du dispositif EGALIM2 actuel très lourd, reviendrait à vouloir imposer un dispositif qui ne fonctionne pas (cf les agriculteurs crient leur mécontentement) aux relations commerciales en hors domicile.

Par ailleurs, ce dispositif EGALIM2 n'est techniquement pas adapté et applicable à l'aval des GROSSISTES.

Nous avons assuré nos interlocuteurs être en ligne avec cet argumentaire, qui était déjà le nôtre en 2021 pour échapper au périmètre de la loi EGALIM2.

Par ailleurs, nous avons sensibilisé **l'ANIA** sur les risques liés à un tel changement d'encadrement de nos relations commerciales avec notre principal débouché, les GROSSISTES et poursuivi le dialogue sur ce sujet, tant avec la **FNSEA** qu'avec **La Coopération Agricole**.

20 mars 2024

RDV Collectif Filière de la Restauration avec Arnaud ROUSSEAU, Président FNSEA, organisé par le GECO Food Service

FNSEA :

- Arnaud ROUSSEAU, Président
- Arnold PUECH-D'ALISSAC, Membre du Bureau de la FNSEA en charge des questions internationales, Président de la Commission Chaîne alimentaire, membre du comité économique et social européen et Président de l'OMA,
- Ali KARACOBAN, Chef de service Economie des Filières.

Maillon restauration collective :

- 1.RESTAU'CO : Marie-Cécile ROLLIN, Directrice
- 2.SNERS : Daniel ROCHER, Président

Amont de la restauration :

3. CGF : Philippe BARBIER, Président CGF et Jacques DERONZIER, Président FEDALIS, et Pierre PERROY, Directeur des Affaires Économiques et Fiscales CGF
- 4.La Coopération Agricole : Dominique CHARGE Président, Florence PRADIER Directrice Générale
- 5.GECO Food Service : Michel SANSON, Président -Frédérique LEHOUX, Directrice Générale

OBJET du RDV :

Rencontrer le Président Arnaud ROUSSEAU - lui présenter notre collectif, nos organisations et nos enjeux communs, convergents concernant le secteur de la Restauration Collective – la poursuite de notre démarche commune.

Depuis les Etats Généraux de l'Alimentation de 2017, nos 7 organisations œuvrent ensemble politiquement pour une souveraineté alimentaire en Restaurations Collectives.

Nous avons rappelé le rôle de chaque maillon dans la chaîne de valeur, et redit combien une modification de l'encadrement légal des relations commerciales avec les GROSSISTES serait non seulement inadapté mais créerait des difficultés majeures, notamment en Restaurations collectives. En effet, les mécanismes de variations de prix qui se trouveraient applicables, en application du Code de Commerce, jusqu'au GROSSISTE ne pourraient être appliqués tels que dans le cadre des marchés publics des restaurations collectives, lesquels ne sont pas régis par le Code de Commerce, mais par le Code de la commande publique.

L'ensemble des membres du collectif informel, mais pérenne depuis 2017, **a été très satisfait** du contact pris avec A. ROUSSEAU, qui :

- A été sensible à la dynamique de notre collectif ;
- N'a pas réitéré de position définitive s'agissant de l'élargissement du cadre EGALIM2 aux relations GROSSISTES.
- A rappelé
 - o Les objectifs et impératifs des producteurs agricoles en termes de **rémunération** ;
 - o La nécessité de faire de la pédagogie sur la **valeur de l'alimentation** et notamment du repas ;
 - o La nécessité de travailler au **consentement du convive à payer le prix du repas** ;
- et a rassuré pour la poursuite de nos échanges en vue de la conduite d'actions communes à venir, au besoin.
- notamment en vue de la **Conférence des Solutions** , arriver avec un document/support commun, pour rappeler :
 - o La nécessité impérieuse du **portage politique entre Etat et collectivités**, entre Ministères (Agriculture, Santé, Education), pour que l'alimentation en restaurations collectives soit identifiée comme un **investissement filière (et pas un coût)**,
 - o La nécessité impérieuse du portage politique pour rappeler, avec pédagogie, combien **l'alimentation a de la valeur**.

02 avril 2024

La Conférence des Solutions au ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, mobilisant 4 Ministres :

1. Marc **FESNEAU**, Min. de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA) ;
2. Agnès **PANNIER-RUNACHER**, Ministre déléguée du MASA ;

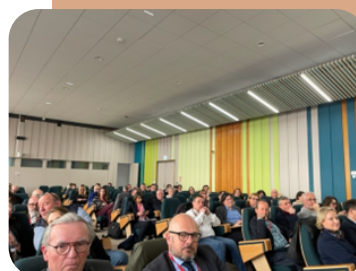
3. Stanislas **GUERINI**, Ministre de la Transformation et de la Fonction publiques de France
4. Dominique **FAURE**, Ministre déléguée chargée des Collectivités territoriales et de la Ruralité



Notre Collectif Restauration Collective a finalisé une déclaration commune lue par la Présidente de RESTAUCCO, Sylvie DAURIAT



POUR UNE COMMANDE PUBLIQUE RESPONSABLE,
soutenue par un portage politique
au service de la souveraineté alimentaire en restaurations collectives



In fine, **côté pouvoirs publics**, il n'y a pas eu de véritables annonces politiques fortes attendues mais des « messages » :

- 👉 Plateforme MaCantine : Dans la mesure où seuls 5 000 établissements de restaurations collectives sont inscrits sur la plateforme, sur environ 80 000 établissements, il apparaît que les SRC ne semblent pas se conformer à l'obligation de déclaration des achats EGALIM : une Charte sera passée avec les grandes entreprises SRC pour élargir le nombre des inscrits.
- 👉 Médico-Social : un Groupe de Travail sera mis en place au sein du CNRC (Conseil National de la Restauration Collective – voir INFRA) pour assurer l'équilibre et les approvisionnements EGALIM ;
- 👉 Collectivités Territoriales : il convient de redonner de la valeur à l'alimentation – 2-3€/jour « ce n'est pas tenable, il faut passer le plafond de verre ».

05 avril 2024

RDV Direction Générale de l'Alimentation avec Mme Sophie PALIN Sous-Directrice DGAL - Sous-direction de l'accompagnement des transitions alimentaires et agroécologiques - Min de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, avec la CGF.

OBJET :

- Prise de contact en mode « rapproché » hors toute réunion générale
- Présentation de nos organisations
- Présentation du marché et son fonctionnement

Nos sujets d'actualité :

- Indices RNM
- Impact REP ER sur nos marchés Restauration Collective – Marchés Publics
- Besoin d'arbitrages financiers pour revalorisation des budgets achats alimentaires
- Intérêts convergents à disposer d'une liste large de catégories éligibles EGALIM : FOCUS sur les produits CE2 qui ne seront plus éligibles au 1er/01/2027
- Par principe besoin de visibilité et anticipation

2.1.2. Les Grands Sujets 2024

1

Sujets REP : une mobilisation sur toute l'année 2024 :

« Episodes de la Saison 1 » : la REP Emballages professionnels de la Restauration (= REP ER):

Par ailleurs, tout au long de l'année, le GECO Food Service a été fortement mobilisé sur le sujet REP Emballages professionnels de la Restauration, dans le prolongement du courrier politique qui avait été adressé en **décembre 2023** à :

- Mme Elisabeth Borne, **Première Ministre**
- M. Christophe Béchu, **Ministre de la Transition écologique** et de la Cohésion des territoires de France
- M. Bruno Le Maire, **Ministre de l'Economie, des Finances** et de la Souveraineté industrielle et numérique
- Mme Olivia Grégoire, **Ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme**
- Et M. Marc Fesneau, **Ministre de l'Agriculture** et de la souveraineté alimentaire.

A moins, de 12 jours de l'échéance de sa mise en application, les conditions effectives d'application de la REP ER demeuraient parfaitement inconnues, plaçant nos entreprises dans une situation inextricable.

Sans contester le bienfondé de cette nouvelle REP, nous vous avons rappelé comment, privés des informations opérationnelles, les acteurs de la filière restauration n'avaient pu anticiper toutes adaptations **nécessaires à un nouvel impact financier** ni à de nouvelles organisations de gestion des datas à structurer pour les déclarations. Nous avons appelé à une fusion de 2 REP Emballages professionnels : à savoir la REP ER prévue à raison de nombreux retards en 2024 et la REP alors appelée EIC (Emballages Industriels et Commerciaux) prévue en 2025.

En 2024, à marche forcée et sans la moindre écoute pour les entreprises impactées, les pouvoirs publics ont mis en place un système d'une grande complexité opérationnelle :

- Déclaration des **petits emballages** des produits professionnels destinés à la Restauration mis sur le marché à compter du **1er janvier 2024** = **Déclaration à réaliser** auprès des éco-organismes agréés* (* LEKO – ADELPHÉ – CITEO) au sein de la **REP Emballages Ménagers** ; Ces « petits emballages » sont dénommés les EMA (Emballages Mixtes Alimentaires).
- Déclaration des **gros emballages** des produits professionnels destinés à la Restauration mis sur le marché à compter du **15 mars 2024** = **Déclaration à réaliser** auprès de **l'unique éco-organisme agréé** par arrêté du **11 mars** publié au JO **le 14 mars**, pour 6 années (CITEO PRO), au sein de la **REP Emballages professionnels de la Restauration** ;



Les entreprises soumises à déclaration ont donc découvert à la mi-mars 2024, les Tarifs des écocontributions grevant financièrement ces gros emballages, sans avoir pu intégrer précisément cet impact économique à leur politique commerciale de tarification de leurs propres produits...

Le GECO Food Service s'est fortement impliqué pour éclairer et informer, tant ses membres que l'ensemble de la filière, sur l'application de ces nouvelles écocontributions, ainsi que sur leurs conséquences.

A la suite de l'agrément attribué **en mars** à CITEO PRO, le GECO a été nommé pour siéger au sein du **Comité des Parties Prenantes**, l'une des instances de gouvernance de CITEO PRO et Frédérique LEHOUX a été nommée pour assurer la **Présidence** du Comité des Parties Prenantes de CITEO PRO. 5 Réunions se sont tenues en 2024.

A compter de mars 2024, le GECO Food Service a sensibilisé CITEO PRO au fait que les industriels, metteurs en marché de produits alimentaires emballés destinés aux professionnels de restauration, avaient besoin de connaître l'impact financier de l'écocontribution n+1, **au plus tard fin juin/début juillet**. Les entreprises (metteurs en marché) préparent leurs propres tarifs 2025 dans la perspective, notamment, des Appels d'Offres en Marchés Publics – septembre (en direct ou via des Grossistes).

Invité lors de l'AG du GECO Food Service, **le 12 juin 2024**, CITEO PRO s'est engagé à transmettre un tarif 2025 fin juin/début juillet.

Constatant l'absence de communication de Tarif 2025, **le 4 juillet 2024**, par voie de Communiqué de Presse, le GECO Food Service a alerté publiquement sur la situation des entreprises soumises à la REP ER : « **REP Emballages Restauration : URGENCE Nos entreprises ont besoin de visibilité** »

Notre communiqué de presse a fait bouger CITEO PRO et CITEO : une VISIO a rapidement été organisée pour échanges avec plusieurs fédérations professionnelles, invitées toutes ensemble pour la 1ère fois (invitées le 08/07 pour **le 15/07**).

IAA-Metteurs en marché	GROSSISTES-Metteurs en marché
· GECO Food Service · ANIA · LA COOPERATION AGRICOLE · BRASSEURS de France	· CGF · FEDALIS

Sur les « avancées » CITEO PRO/CITEO après notre Communiqué de Presse

Tarif ER applicable aux « Gros emballages professionnels Restauration » :

- 2025 : communication ASAP en septembre dès validation du conseil.
- Instruire pour 2026 la possibilité de communiquer le tarif en juin juillet.
- Quoiqu'il en soit, donner à partir de l'année prochaine une visibilité sur les évolutions N+1/N+2

Tarif EM applicable aux « Petits emballages professionnels de la Restauration » dits EMA (**qui représentent 80% des déchets d'emballages de restauration** – source CITEO PRO)

- On reste avec un problème entier concernant la date communication du tarif applicable aux petits emballages contribuant à la REP EM = CITEO, LEKO, ADELPHÉ ; tarif disponible uniquement en septembre (=3 mois avant fin d'année) ;

04/09/2024 - Rendez-vous GECO Food Service / CITEO PRO et CITEO :

- Jean HORNAIN : DG de CITEO et Président CITEO PRO
- Sabine HALTEBOURG : Directrice déléguée CITEO PRO
- Julien DUBOURG : Directeur clients et marketing CITEO
- Michel SANSON : Président GECO Food Service
- Frédérique LEHOUX : Directrice Générale GECO Food Service

Sur la communication sur les tarifs 2025 :

- **pour la REP ER** (Gros emballages), les tarifs seront communiqués **par CITEO PRO** dans les jours qui suivent leur Conseil d'Administration du 19 septembre : ils ont été ajustés et devraient être en deçà du x5 annoncé début juillet ;
- **pour la REP EM** (Petits emballages), les tarifs seront communiqués **par CITEO** dans les jours qui suivent leur Conseil d'Administration du 26 septembre (NDLR : la finalisation de ces tarifs était particulièrement compliquée cette année, des discussions ont trainé en longueur sur le prochain cahier des charges encadrant l'activité des EO (Eco-Organismes) de la **REP EM**, aux fins d'agrément. Cf. l'agrément n'avait été donné que pour une durée d'1 année en décembre 2023, l'agrément devait s'achever au 31/12/2024).

Communication sur l'évolution des tarifs dans les années à venir :

- Il a été convenu qu'une communication soit faite,
 - o **ensemble par les 2 Eco-Organismes CITEO PRO et CITEO**,
 - o chaque année à la mi-année (Juin)
 - o à destination de l'ensemble de l'écosystème restauration,
 - o **sur les tendances d'évolution des tarifs REP ER et EM, et les coûts les fondant.**
- Ceci pour objectiver la situation à laquelle les entreprises, metteurs en marché, doivent s'adapter.

Améliorer un travail collaboratif avec les 2 Eco-Organismes et une communication 360° de leur part.

« Episodes de la Saison 2 » : La future REP Emballages Professionnels (= REP EP précédemment dénommée REP EIC):

Pour Rappel : Etapes de la **REP** initialement dénommée **EIC** (Emballages Industriels et Commerciaux) avant qu'elle ne devienne la REP EP (Emballages Professionnels)

- Elle est induite, dans son principe, par la **Directive Européenne cadre** sur les emballages et déchets d'emballages à l'art 7.2 de la directive 94/62 : « 2. Les États membres veillent à ce que, **au plus tard le 31 décembre 2024**, des régimes de responsabilité élargie des producteurs soient mis en place pour tous les emballages conformément aux articles 8 et 8 bis de la directive 2008/98/CE. »
- Février 2020 : Transposition de la Directive par la **loi AGECE** à l'art. L541-10-1 - 2°) du Code de l'Environnement
- Février 2024 : publication de l'Etude de préfiguration Rapport ADEME sur les EIC
- Avril 2024 : Présentation par la DGPR de ses hypothèses de travail sur l'EIC

En septembre 2024 : il avait été indiqué, au titre des prochaines étapes :

- Présentation par la DGPR (Direction Générale de la Prévention des Risques - Min. "Ecologie") d'une proposition de cahier des charges de la REP EIC, une fois les arbitrages ministériels effectués.
- A la suite de la nomination d'Agnès PANNIER-RUNACHER au poste de ministre de la Transition Ecologique ces arbitrages devaient s'effectuer fin octobre.
- Etant donné le retard du Cahier des Charges, et la nécessité de consultations des parties prenantes / Consultations Publiques sur les projets de textes (un Décret pour instaurer la nouvelle REP, puis un arrêté pour définir son périmètre, et un autre arrêté pour fixer le Cahier des Charges), l'éventualité d'agrément(s) attribués à de nouveaux éco-organismes, était envisagée **en mars 2025**.

COUP DE THEATRE le 21 octobre 2024 !

Une consultation publique est lancée jusqu'au 13/11 sur un projet de Décret instaurant la future nouvelle REP finalement dénommée Emballages Professionnels (= **REP EP**) ...

A cette occasion, on apprend que la REP ER - **mise en place 7 mois plus tôt, et pour 6 années en principe**- va finalement... disparaître en 2025 pour être fusionnée avec la REP EP !!!

- Cette fusion des 2 REP qui nous avait été toujours refusée depuis des années, va finalement intervenir... mais suivant quelle articulation avec l'actuelle REP ER pour nos entreprises qui financent le dispositif actuel ?
- A quel coût pour les entreprises, et à quelles conditions à venir ?

Le GECO Food Service a fait part de ses questions et exprimé sa consternation dans sa contribution à la consultation publique le **13/11/2024**.

Dans le cadre d'une démarche commune, le GECO Food Service, aux côtés de la CGF, l'ANIA, CELENE (filière viande), la Coopération Agricole, PACTALIM, le SNARR et le SNRC a sollicité la DGPR pour que soit clarifiée l'articulation entre la REP ER existante, et la future REP EP.

Le 20 décembre, la DGPR a fini par accepter un RDV collectif en VISIO :

A cette occasion, le GECO a exprimé avec force, toutes les inquiétudes et questionnements des entreprises actuellement concernées* par le versement des écocontributions sur les emballages de produits alimentaires professionnels destinés aux professionnels de restauration.

(* Entreprises concernées sont celles qui mettent sur les marchés des produits alimentaires dont les emballages sont :

- Soit des **EMA** : l'écocontribution est versée aux EO(Eco-Organismes) agréés pour la **REP Emballages Ménagers**, sur une assiette d'EMA mis sur le marché depuis le 01/01/2024
- Soit des Emballages spécifiques Restauration (**ER**) : l'écocontribution est versée à CITEO PRO, unique EO agréé pour la REP ER, sur une assiette d'ER mis sur le marché à compter du 15/03/2024).

Les metteurs en marché ont pu intégrer aux tarifs de leurs propres produits concernés, l'impact économique découlant des tarifs 2025 publiés par les EO de la REP EM, d'une part, et CITEO PRO pour la REP ER.

Grâce aux dispositifs REP EM et ER, certains Metteurs en Marché avaient également la possibilité de bénéficier d'accompagnement potentiel de la part de leur EO, notamment pour l'**écoconception des emballages concernés**.

- En effet, dans l'univers professionnels de la restauration, les emballages professionnels sont avant tout techniques.
- Ils ne sont pas le support de l'information sur le produit (cf fiches techniques).
- Ils sont pensés pour répondre aux contraintes et aux usages des professionnels qui vont les manipuler et les utiliser (au-delà de l'exigence première de la protection de la denrée alimentaire).
- On ne peut pas changer les emballages des produits professionnels, sans dialoguer au préalable avec les Chefs et personnels de cuisine, pour s'assurer que tout nouvel emballage va répondre à leurs attentes opérationnelles.

Les entreprises metteurs en marché sont dans **une incertitude totale**, et une **incompréhension totale**, puisque :

- Le dispositif de la REP ER a été mis en place seulement 7 mois avant la consultation sur le projet de Décret REP Emballages Professionnels qui induisait la disparition à venir de la REP ER, pourtant mise en place pour 6 années .
- Ce dispositif avait été mis en place à marche forcée, alors que nous avons demandé à ce que - d'emblée REP ER et REP EIC soient fusionnées – pour aller vers plus de simplicité attendue par les entreprises.
- Intégrer dans les systèmes de gestion et d'exploitation tous les attributs selon les produits pour distinguer EMA et ER, et générer les déclarations distinctes REP EM et REP ER, implique du temps hommes et des moyens.
- Les EMA disparaissent ; on ne sait pas si les EMI (Emballages Mixtes) de demain reprendront exactement les mêmes seuils (cf l'arrêté dit Périmètre Produit est corrélé aux articles du Code de l'Environnement issus du Décret 2023-162 du 7 mars 2023 REP ER qui va disparaître)

Pour les metteurs en marché concernés **qui financent le système actuel de la REP ER**, il y a plus de questions que de réponses pour :

- Pouvoir anticiper, gérer, intégrer la phase de transition entre les 2 dispositifs REP ER puis REP EP.
- Eviter toute phase où les 2 REP (ER et EP) se chevaucheraient – Ex si CITEO PRO n'était pas agréé pour la REP EP immédiatement, alors que l'application de la REP EP serait déjà effective.
- Expliquer que les écocontributions déjà versées ont pu être utilisées conformément à leur destination OU organiser le « transfert » de ces écocontributions vers le nouveau système ;
- Ne pas sanctionner l'actuel EO unique CITEO PRO : impossible de s'engager juridiquement quand on ne connaît pas la durée de survie du système actuel REP ER. Une sanction de l'EO est financée par les entreprises metteurs en marché ;
- Permettre la fluidité entre les 2 systèmes : client captif de CITEO PRO (actuellement en REP ER), l'entreprise pourra choisir demain d'aller vers un autre EO en REP EP.
- Pouvoir anticiper l'impact de nouveaux tarifs REP EP, prenant la suite des tarifs REP ER, pour ajuster les prix produits et informer les acteurs de restaurations collective (cf. enjeux forts d'adapter les marchés publics en cours de restaurations collectives) et restaurations commerciales.

Le GECO a appelé de ses vœux que **les erreurs du passé ne soient pas reproduites** et que nous puissions notamment mettre en place **un espace de dialogue pour travailler avec la DGPR**, un maximum des conséquences techniques opérationnelles induites par la disparition inattendue de la REP ER qui devait durer 6 années.

Il a été rappelé que :

- Les entreprises du food service ne sont **pas contre la fusion**, mais attendent qu'elle puisse être opérée dans les conditions les plus adaptées à « la vraie vie » dans leur activité opérationnelle, et économique.
- Le secteur de la restauration (intégrant la filière d'approvisionnements amont) a été très fragilisé par la crise COVID (il a notamment fallu attendre mars 2022 pour que les restaurants puissent fonctionner sans QR Code), puis la crise économique a suivi. Il n'y a jamais eu autant de défaillances économiques de restaurants qu'en 2024. Le contexte est dur.
- Il était donc plus que jamais essentiel pour les entreprises de pouvoir anticiper, s'organiser, pour gérer toute transition.

A l'heure du bouclage rédactionnel du présent rapport moral (**Avril 2025**), malgré des relances et interpellations, aucune réponse n'a été apportée à nos questions... Aucun Décret n'a été finalisé pour instaurer la nouvelle REP EP... ni arrêté périmètre... ni arrêté de cahier des charges qui obligera les futurs Eco-Organismes agréés après appel d'offre... Les textes sont « officieusement envisagés » avant l'été 2025...

La présentation, le **18 mars 2025** par l'ADEME et la DGPR, des **coûts liés à la future REP EP** a été stupéfiante de biais et d'approximations... mais plus personne ne répond aux interpellations et questions.

Le GECO Food Service va poursuivre ses actions !

2 Sujets traités au sein du CNRC :

Le GECO FOOD SERVICE siège au Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Les travaux du CNRC impliquent une forte mobilisation de votre association. Notre présence est **essentielle** au sein du CNRC et ses groupes de travail pour :

- **Rappeler la place indispensable** en restauration collective, des produits alimentaires issus des entreprises agroalimentaires ; **leur qualité, leur sécurité, leur caractère local, BIO ; leur complémentarité avec des produits issus de petits producteurs ; etc.**
- **Assurer la coordination avec d'autres instances** : ex les travaux du CNA ;
- **Suivre et contribuer les discussions sur le périmètre des produits éligibles au « budget 50% » mais aussi à la loi CLIMAT&RESILIENCE et la loi AGECE.**

Le CNRC a pour mission de produire des **livrables pour les professionnels des restaurations collectives, dont les fournisseurs** :

- Nous vous invitons à consulter le site [ma-cantine](https://ma-cantine.gouv.fr) sur lequel vous trouverez une mine d'informations, dont les points ci-dessous évoqués.

CNRC sa composition et, ses missions :

- Le CNRC est une **instance de concertation** avec l'ensemble des acteurs concernés par l'alimentation en restauration collective. Initialement avec **70 membres**, outre les représentants des pouvoirs publics, il réunit **sept collèges** (et **50 sièges**) correspondant aux différentes catégories d'acteurs impliqués :

Restauration collective (gestionnaires), 10 sièges	Opérateurs de l'État et collectivités, 6 sièges
Producteurs, 7 sièges	Représentants de la société civile et des convives, 6 sièges
Transformateurs et distributeurs, 5 sièges	Partenaires sociaux, 8 sièges
Experts du secteur de la santé (associations et établissements publics) ; 8 sièges	

- Il a pour **mission** de **contribuer** au décryptage des mesures à mettre en place **dans la restauration collective**, des mesures issues des **EGA (Etats-Généraux de l'Alimentation 2017)**, de la loi dite **EGALIM1** (oct. 2018), de la loi **AGEC** (Anti-Gaspillage pour une économie circulaire - fév.. 2020), la loi **CLIMAT & RESILIENCE** (août 2021), et notamment de contribuer à **l'élaboration des textes réglementaires**.

- Il a par ailleurs en charge le **pilotage de leur mise en œuvre opérationnelle et l'accompagnement technique des professionnels**.
- Le **secrétariat** est assuré par la **Direction Générale de l'Alimentation (DGA)**, administration rattachée au ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

Le CNRC, sa Présidence :

- Depuis décembre 2022, **M. Philippe Vinçon** assure la **Présidence du CNRC**. Il avait précédemment occupé les fonctions de directeur général de **l'enseignement et de la recherche (DGER) au ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt** depuis 2016. Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts, Philippe Vinçon avait été, conseiller Agriculture, Développement rural et Pêche à la **Présidence de la République (François HOLLANDE) de 2014 à 2016**.

CNRC, ses groupes de travail :

Le GECO Food Service siège dans **différents Groupes de Travail** (GT) du CNRC :



GT Approvisionnementnements - Frédérique LEHOUX :

Les GTs « accompagnement et moyens » et « Suivi Approvisionnementnements » ont été fusionnés en 2023 sous le nom ombrelle de **GT Approvisionnementnements**.

L'objectif reste d'expliquer, de former, de communiquer, d'accompagner les acteurs dans la mise en œuvre des différentes dispositions prévues par la loi Egalim de 2018, complétée par la loi Climat et résilience de 2021.

3 Réunions ont eu lieu au cours de l'année 2024, outre des réunions spécifiques sur la catégorie POISSONS.

Pour rappel, les obligations en vigueur avant le 1er janvier 2024 concernaient les restaurants collectifs de service public et se déclinaient ainsi :

- Au moins 50% en valeur des budgets d'achat dédiés à l'achat de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis ;
- Affichage des taux en produits durables et de qualité atteints et information des convives ;
- Mise en œuvre d'un plan pluriannuel de diversification des protéines pour les restaurants distribuant plus de 200 repas par jour ;
- Mise en œuvre de menus végétariens (un par semaine pour la restauration scolaire, une option quotidienne pour la restauration d'État s'ils proposent un choix multiple de menus) ;
- Mise en place de règles de fréquence pour assurer la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire ;
- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et obligation d'établir une convention de don avec une association pour les restaurants distribuant plus de 3 000 repas par jour ;
- Interdiction des bouteilles d'eau en plastique en restauration scolaire.

Les nouveautés à partir du 1er janvier 2024 :

- Les restaurants collectifs doivent intégrer au moins 60 % de produits durables et de qualité en ce qui concerne les familles de produits « viandes » et « poissons », ce taux est porté à 100% pour les restaurants collectifs de l'État, et des établissements publics de l'État ;
- Les différentes mesures concernant les taux d'approvisionnement mentionnées ci-dessus et le plan pluriannuel de diversification des protéines concernent désormais tous les restaurants collectifs, y compris les restaurants en entreprises privées. Ces derniers étaient déjà soumis aux dispositions concernant l'information des convives et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, la circulaire n°6433/SG signée par la Première ministre le 21 décembre 2023 avait présenté aux ministres et aux préfets les actions qu'ils doivent mettre en œuvre pour atteindre les objectifs législatifs instaurés par la loi EGAlim et la loi Climat et résilience dans les restaurants collectifs de l'État. Les collectivités territoriales et les établissements publics locaux sont invités à suivre les mêmes prescriptions.



À CONSULTER: ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Concernant la présentation des mesures de la loi et leur explication détaillée :

- **Livret de présentation des mesures de la loi EGalim**, complétée par la loi Climat et résilience qui présente toutes les mesures de la loi et les explicite (= **travaux GT Appros**)
- **Vidéo de présentation de la loi EGalim** (= **travaux GT Appros**)

Concernant les achats en produits durables et de qualité :

- **Guide pratique pour les gestionnaires / acheteurs en régie directe**, qui présente les stratégies d'achats, de la définition des besoins à la rédaction des marchés publics (= **travaux GT Appros**)
- **Guide pratique pour les gestionnaires / acheteurs en gestion concédée**, qui présente les stratégies d'achats, de la définition des besoins à la rédaction des marchés publics (= **travaux GT Appros**)
- **Guide pratique pour adapter les marchés publics** face à des **évolutions de prix imprévisibles**, qui permet d'illustrer et de donner des exemples de mise en œuvre de la circulaire n°6380/SG signée par la Première ministre le 29 novembre 2022
- **Référentiel des indicateurs d'évolution des prix des denrées alimentaires**, à utiliser avec le guide précédent (= travaux GT Eco, ci-dessous)



GT Economique - Frédérique LEHOUX :

Ce GT mis en place en juin 2022, à la suite de la forte mobilisation des 7 organisations de la Filière Restauration Collective (FNSEA / La Coopération Agricole / CGI / **GECO Food Service** / RESTAUCO / SNRC / SNERS) a poursuivi son activité.

2 sous-groupes de travail se sont mis en place avec 6 réunions en 2024 pour travailler :

o D'une part, à la création et à la révision d'indices RNM :

- 6 familles de produits ne sont pas suivies par le RNM et ne disposent pas d'indicateurs RNM
 - Produits traiteurs – frais
 - Charcuteries, viandes élaborées – frais
 - Fruits et légumes de 4e et 5e gamme - frais
 - Boissons
 - Pains et pâtisseries – frais
 - Epicerie
- 7 familles de produits sont suivies par le RNM et disposent d'indicateurs spécifiques RNM de révision des tarifs pour les marchés publics de restauration collective :
 - Viandes de boucherie – surgelé
 - Viandes de volailles – surgelé
 - Produits de la mer – surgelé
 - Fruits et légumes – surgelé
 - Produits traiteurs – surgelé
 - Pains, pâtisseries, viennoiseries et ovo produits - surgelés
 - Œufs et ovo produits - frais
- 4 familles de produits sont cotées par le RNM au stade grossistes sur les marchés de gros. Ces cotations peuvent être utilisées pour la révision des tarifs pour les marchés publics de restauration collective. Toutefois, cette enquête n'étant pas spécifique restauration collective, certaines références spécifiques à ces marchés sont manquantes pour bien couvrir le besoin d'indicateurs :
 - Viandes de boucherie - frais
 - Viandes de volailles - frais
 - Produits de la mer - frais
 - Fruits et légumes – frais

➤ le RNM lance les travaux visant à la construction et la publication de nouveaux indicateurs spécifiques pour la révision des tarifs pour les marchés publics pour 3 familles de produits :

- Epicerie
- Produits traiteurs – frais
- Charcuteries, viandes élaborées – frais

➤ Le fruit de ces travaux RNM devrait être mis en place en 2025.

o **Et d'autre part**, – dans l'optique **possible d'un « clausier »** à disposition des acheteurs publics – à **l'identification de tous leviers permettant de diriger les achats vers un sourcing de filière France.**

➤ 53 leviers ont été proposés par les membres du GT : 29 ont été retenus comme pertinents, 8 restant à expertiser, 4 devant être validés par la DAE au regard de la conformité à la loi, 12 ont été écartés.

➤ Les travaux vont se poursuivre en 2025 dans la perspective d'un possible « clausier ».



GT Nutrition - Laurence VIGNÉ :

En 2024 : Un travail a été mené sur un projet de rédaction de recommandations nutritionnelles et un projet d'arrêté fixant des règles nutritionnelles pour le milieu pénitentiaire, pour donner suite à une injonction du Conseil d'Etat envers le gouvernement. Cette injonction visait l'absence de publication d'un arrêté à la suite du Décret n° 2012-142 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements pénitentiaires. Au second semestre, le travaux sur l'élaboration de recommandations et projet d'arrêté pour la petite enfance ont débuté avec des auditions de directrices de crèches, du Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge ([ici synthèse](#)), de l'ANSES et Santé Publique France.



À NOTER

Les **nouvelles recommandations alimentaires pour remplacer les recommandations de l'ex-GEM RCN (Modification de fréquences, nouveaux critères et catégories de produits)**, la **révision des grammages ainsi qu'un nouvel arrêté remplaçant** l'arrêté du 30 Septembre 2011 sont en cours d'examen pour validation à l'ANSES. L'avis de l'ANSES devrait être rendu pour juillet 2025.

Pour suivre les avancées des dossiers Nutrition, rejoignez la Commission Nutrition Qualité du GECO Food Service

Contact : Laurence VIGNÉ



GT Plastique - Frédérique LEHOUX :

Mis en place le 08 juin 2023, le GT a pour mission d'accompagner les professionnels de restauration pour l'application opérationnelle de toutes les législations existant à date, encadrant l'usage du plastique en restauration collective, que ce soit pour les **emballages** (cf. Loi AGECE, loi CLIMAT & RESILIENCE) ou pour les **contenants alimentaires en plastique** utilisés par les opérateurs de restauration (cf. Loi EGALIM).

Le rythme soutenu d'1 réunion par mois, imprimé en 2023, s'est poursuivi en 2024 avec 11 réunions.

Le **24 octobre 2024** la publication du **Guide d'accompagnement des opérateurs de la restauration collective pour la mise en œuvre des dispositions de substitution des plastiques et de réemploi en restauration collective** (cf. art. 28 EGALIM et 77 AGECE et art. 24 Climat et Résilience) a pu être finalisée.

Elle a été suivie d'un Webinaire 17 décembre 2024 présenté par le collectif ayant rédigé le guide (Cf. GT "Plastiques" du Conseil National de la Restauration Collective) pour :

- Mieux comprendre les obligations prévues par la loi en matière de réemploi et d'interdiction de contenants en plastique ;
- Avoir une visibilité sur la classification des matériaux en fonction de leur conformité aux exigences réglementaires ;

- Etre alerté sur certains points de vigilance ;
- Avoir une présentation de l'analyse globale de l'ensemble des dimensions nécessaires à la transition vers le réemploi et sans utilisation de plastique, allant du choix des contenants à la prise en compte de l'ergonomie en passant par le choix du lavage, le transport et des solutions de traçabilité;
- Avoir des témoignages d'opérateurs de la restauration collective.



À NOTER

- **Le guide est accessible sur le site MaCantine**
- **Un article du Ministère de l'Agriculture**, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt est également en ligne :
- **Dossier spécial Plastiques:** Questions et Réponses - Publié le 3 décembre 2024 Sur Ma Cantine

Les travaux du GT Plastique se poursuivent en 2025 : Mise à jour du GUIDE, Mise à jour des réponses apportées aux questions d'application posées, Décret d'application art 77 Loi AGECE



N'hésitez pas à consulter les GUIDES produits par le CNRC :



2.2. Retombées presse

Les MARCHÉS
LE MEDIA DE L'ALIMENTAIRE

“ Tout industriel de l'alimentaire devrait s'intéresser au Food Service ”

Interview de Michel Sanson ,
Président du GECO Food Service
22/12/2023 (revue de presse janvier 2024)

L'Hôtellerie
Restauration
LE JOURNAL

3 questions à Michel Sanson,
président du GECO Food Service
22/02/2024



“ Parmi nos différents chantiers, la RSE est notre fil vert ”

Michel Sanson ,
Président du GECO Food Service

[Top 100]
ZEPRO, 05/09/2024

REP Emballage

Le GECO Food Service tape du point sur la table

Le 4 juillet, le GECO Food Service a tiré la sonnette d'alarme car le système actuel n'est pas adapté à nos entreprises fournisseurs du Food service sur des marchés professionnels.

Michel Sanson a demandé, en URGENCE d'adapter le système, de le rendre lisible et compréhensible, pour déployer le dispositif.



REP Emballages Restauration : URGENCE Nos entreprises ont besoin de visibilité

Depuis le 1^{er} janvier 2024, est entrée en vigueur la REP Emballages Restauration appliquée aux professionnels du secteur de la restauration, alors même que l'auto-organisme dédié, CITEO PRO, n'a obtenu l'agrément que le 11 mars 2024 (10-16-03). Depuis, nos entreprises, professionnelles des marchés de la Consommation Hors Domicile, sont dans le flou et restent totalement dans l'attente des tarifs impactant les engagements actuels pour répondre à des appels d'offre, et la construction de leurs propres tarifs.

Le GECO Food Service tire la sonnette d'alarme car le système actuel n'est pas adapté à nos entreprises fournisseurs du Food service sur des marchés professionnels. L'urgence est au cœur de notre métier dans le cadre de la contractualisation avec les acheteurs professionnels : distributeurs ou opérateurs de restauration, privés ou publics. Parce que l'effort financier demandé à nos entreprises est conséquent, les prix seront inévitablement impactés et sources de discussions entre fournisseurs et acheteurs.

L'entretien technique de la REP est partagé par nos entreprises, mais la méthode doit être adaptée et simplifiée pour garantir la lisibilité.

« Nécessairement fort de « flou », nos entreprises ont une spécificité, celle de disposer d'une visibilité de leur marché et tarifs au maximum et sans le manque d'information concernant le montant de la contribution impacte directement les engagements avec nos derniers clients, comme les collectivités.

Nos entreprises sont vertueuses et contribuent au quotidien pour proposer des produits de qualité pour servir les Français et les Français.

Il est donc indispensable à la dynamique France et se peuvent se sentir avec les entreprises industrielles. Nous, professionnels des industries alimentaires de restauration, affirmons ce rôle déterminant plus tôt que de subir un système géré des seules entreprises ».

Michel Sanson, Président du GECO Food Service

Par ailleurs, la multiplicité des REP impactant les marchés professionnels rend complexe les applications par nos entreprises. « Le cas de « emballage » est illustré par les pouvoirs publics n'a pas eu lieu. Ainsi même que 50% des emballages fournis en restauration relèvent de la REP EH (Emballages Ménagers pour les petits emballages de Ménages Alimentaires), 20% relèvent de la REP EH (Emballages Ménagers), REP emballages capotés, la REP EIC (Emballages Industriels et Commerciaux) qui concernent les emballages des seconds (engrenements) ou emballages (logistique ou plats) ou emballages professionnels non alimentaires. Avec une date annoncée au 1^{er} janvier 2025, aucun auto-organisme n'est à ce jour désigné, encore moins de tarifs connus qui le servent sans doute par avant décembre 2024.



REP Emballages Restauration : les fournisseurs des chr veulent savoir à l'avance combien ils vont payer

05/07/2024



REP emballages restauration: le Geco demande de la visibilité

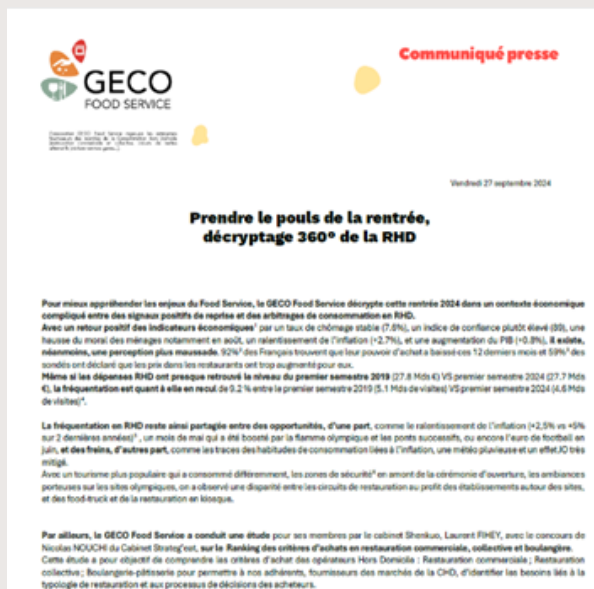
04/07/2024



REP Emballages Restauration, le GECO Food Service dénonce un manque de visibilité

04/07/2024

Conférence de presse du 27 septembre



“ Notre rôle est de construire avec tous les acteurs de la filière une restauration hors domicile toujours plus innovante, agile et responsable autour de quatre valeurs : l'ouverture d'esprit, l'engagement, la quête d'excellence et la passion. ”

Michel Sanson ,
Président du GECO Food Service

Geco food service une rentrée en demi teinte pour la RHD nov 2024

ZEPRO, Nov 2024



Restauration hors domicile : quel bilan pour le premier semestre 2024 ?

01/10/2024



Sommaire

25



Geco Foodservice : bilan et perspectives de la rentrée pour les fournisseurs de la RHD

01/10/2024

Le GECO Food Service décrypte la rentrée RHD 2024

29/09/2024



Bientôt une 3e REP pour la filière foodservice

02/10/2024



Quels défis pour le marché de la restauration en 2025 ?

07/10/2024



Comment l'inflation a rebattu les cartes dans la restauration

02/10/2024



GECO Food Service analyse la rentrée 2024 du Food Service

03/10/2024

LES SENIORS

Géroscope

Un environnement calme, des professionnels formés

Décembre 2024

Météo de rentrée, critères d'achats, emballages...GECO Food Service décrypte les sujets qui animent la filière

27/09/2024



Restauration : les dépenses ont retrouvé leur niveau d'avant-Covid

17/10/2024



Le Geco Food Service décrypte la rentrée 2024 en RHD

10/10/2024



Le GECO décrypte une rentrée compliquée pour le food service

03/10/2024



RHD : le prix seul critère d'achat des opérateurs ?

07/10/2024

DOSSIER Restauration

FORMER ET INFORMER

Un environnement calme, des professionnels formés

Si la personnalisation est un des enjeux du bien-manger en Ehpad, encore faut-il identifier les indices de perturbation du repas.

Répondre aux enjeux de la dénutrition et de la gestion des ganglions, tout en assurant le bien-être des résidents grâce à des repas pensés et adaptés, est une des missions que s'est fixé Nuts-culture, un cabinet conseil qui apporte ses expertises et propose des solutions en restauration médico sociale. Pour son président, François Berger, il faut personnaliser l'alimentation des personnes vivant en Ehpad. Mais pour cela, il est nécessaire de comprendre dans quel état de « choc culturel » sont les personnes qui arrivent. Elles quittent leur domicile paisible et calme pour un lieu collectif, et se retrouvent à partager leur table avec des « personnes qui renvoient l'image du pire état dans lequel on peut se trouver ». En parallèle, l'établissement est confronté à un cadre légal de recommandations alimentaires, incluant à diversifier les aliments. « On sert du bouillabaisse, du bœuf, de la polenta alors que les résidents veulent des plats traditionnels de leur terroir ». L'alimentation est un sujet sensible qui touche aux racines, aux habitudes et à la culture familiale. Enfin, par peur et manque de formation, les professionnels renouent la fausse route. « Un résident qui trouve à table est vite "sonné" par un passage de lecture modifiée ». On observe une disconnection entre les envies et habitudes des résidents et les plats qui leur sont servis. « Il n'y a pas de jugement de valeur mais lorsqu'on demande à un résident ce qu'il souhaite manger et qu'on lui sert autre chose, on génère forcément de la frustration ». « Si c'est sans complexité, on



François Berger, François Guillon et Laurence Vigier, membres de l'association Alimjeu

des professionnels face au ganglions alimentaires et les coûts induits d'une assiette non consommée.

Les questions à se poser

D'abord, le goût. Le résident apprécie-t-il ce qu'on lui propose ? Ensuite, la volonté. Le résident souhaite-t-il prendre son repas dans l'espace collectif ou préfère-t-il un autre lieu ? Enfin, la capacité. Le résident peut-il porter la fourchette à sa bouche ? Voir-il le contenu de son assiette ? Personnaliser le repas, c'est bien sûr veiller au cadre, limiter le bruit, fermer la porte de la cuisine, être attentif aux courants qui frappent contre les assiettes, baisser le volume de la climatisation... mais aussi adapter la présentation des mets dans l'assiette aux troubles visuels du résident. C'est enfin créer des groupes de mangiers homogènes (jeunes mangeurs, mangeurs moyens et gens mangeurs) pour adapter les assiettes servies aux autres aspects.

Former les professionnels et les aidants

Consciente de la nécessité de travailler en interdisciplinaire et en inter-métiers pour éviter les actions en silos, l'association Alimjeu, qui participe aussi au groupe de concertation du Conseil national de l'alimentation (CNA) « Bien-être et alimentation », vient d'éditer un livre blanc sur le thème « Alimentation des personnes âgées : scolarisation de formation et contenu à aborder lors des formations à destination des professionnels et des aidants ». Destiné aux directeurs d'unité de formation (directeurs du médico-social, porteurs de domiciles, SAC, organisations d'aidants...) comme aux structures de formation, il propose un cadre des charges précises, et des thématiques de formation à délivrer selon un parcours logique et accessible. Il est disponible gratuitement en téléchargement. www.alimjeu.fr

Juliette Viatte

2.3. Mobilisation sur les salons

Salon International de l'Agriculture (SIA) – Mars 2024

Dans le contexte précédemment évoqué (voir SUPRA 2.1), le GECO Food Service s'est mobilisé durant 5 jours de SIA autour de rencontres, d'échanges, d'explications à apporter – pour éclairer encore et toujours :



👉 sur **le rôle des entreprises agroalimentaires en restauration** : sans les produits de nos entreprises, mis en valeur par les chefs en cuisine, il ne pourrait y avoir de restaurations commerciales et collectives en France pour servir pas moins de 7,4 milliards de repas en 2023 ;

👉 sur **la spécificité des relations commerciales en hors domicile**, très différentes de ce qui se pratique en GMS. Elles se sont clôturées au 1er mars.

👉 sur **le travail réalisé en filière**, dans le dialogue, pour fournir tous les approvisionnements indispensables à la préparation des plus de 10 millions de repas par jour en restaurations collectives, avec les contraintes fortes de prix de la commande publique.

👍 Grâce à la conservation, l'appertisation, la surgélation, la préparation, les entreprises agroalimentaires **permettent aux agriculteurs de produire et vendre plus de volumes que ce qui peut être mangé brut et frais lors d'une saison.** , et offrent aux chefs ces produits tout au long de l'année.

👍 **Grâce à la complémentarité des gammes de produits** proposés, les entreprises agroalimentaires répondent aux besoins des chefs dans leur diversité, pour leur permettre :

- de cuisiner des plats savoureux, de qualité,
- dans le respect des contraintes sanitaires,
- en luttant contre le gaspillage alimentaire quand on a un nombre de couverts journaliers désormais très fluctuant,
- en réduisant la production de biodéchets en cuisine et le coût de leur gestion,
- et, in fine, pour permettre une offre de cuisine au juste prix pour tel ou tel convive, selon telle ou telle typologie de restauration.

👍 **A l'écoute des chefs** de toutes formes de restaurations, les entreprises agroalimentaires apportent des solutions adaptées à chacun.

Aux côtés de toutes les parties prenantes de la filière restauration, en synergie avec les pouvoirs publics, le GECO Food Service œuvre pour permettre des restaurations diversifiées, partout en France, accessibles à chacun selon ses envies et son pouvoir d'achat

21ème édition des Journées Aliments & Santé - 20 juin 2024



Créées en 1995, à l'initiative du CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle, les Journées Aliments & Santé (JAS) représentent aujourd'hui une manifestation de référence pour les professionnels de l'agro-alimentaire.

Intervention du GECO Food Service : Laurence Vigné

RESTAURATION HORS DOMICILE : Des acteurs engagés pour une consommation responsable avec les interventions de

➡ **GECO Food Service** - Quelles sont les tendances des marchés de la RHD et leurs perspectives à 2030 pour répondre aux attentes des consommateurs ? Laurence Vigné, Secrétaire Générale adjointe

➡ **SNARR** - Transition écologique et alimentaire : la restauration rapide comme laboratoire d'innovation. Esther KALONJI, Déléguée générale, SNARR

➡ **ITAB** - Comment évolue la qualité de l'offre alimentaire en restauration collective pour plus de durabilité ? Justine DAHMANI, Chargée de recherche, INRAE - Fanny CISOWSKI, Responsable de projets, ITAB

Sommaire



21^{ème} édition Congrès NeoRestauration – 3 décembre 2024

Une fois encore, le Congrès NeoRestauration a été l'occasion de réunir tout l'écosystème de la RHD autour des sujets incontournables : cette 21^{ème} édition était consacrée au duo complexe « engagement responsable des entreprises vs rentabilité », comment réconcilier ces 2 axes ? On y a parlé gestion rigoureuse et expérience client ; investissement pour demain et marge d'aujourd'hui ; sourcing responsable et maîtrise des coûts ; actions individuelles et nécessité du collectif.

Les sujets ne manquaient pas : de l'amont agricole au convive, en passant par tous les maillons de chaîne, comment chacun peut-il et doit-il participer concrètement à la transformation agricole et à la réinvention de l'écosystème de la RHD dans un monde en transition ? Comment redonner de la valeur à l'alimentation ? Le GECO Food Service a contribué aux échanges et réflexions :

- Frédérique LEHOUX a animé l'**Atelier consacré aux 2 REP EMBALLAGES PROFESSIONNELS** (l'actuelle REP ER Emballages professionnels de la Restauration ET la future REP EP tous Emballages Professionnels) ;
- et elle a eu le plaisir d'être **membre du Jury des 1ers Trophées 'La Restau s'engage'**.

Ont été récompensés :

- ✓ LE GRAND PRIX DE LA RESTAU S'ENGAGE : LA BISCUITERIE HANDI-GASPI – « Biscuits KIGNON format bord de tasse »
- ✓ LA RESTAU S'ENGAGE POUR L'HUMAIN : SYSCO France – « Les Insatiables »
- ✓ LA RESTAU S'ENGAGE POUR L'ENVIRONNEMENT : ELIOR – « Les Plats durables by Elior »
- ✓ LA RESTAU S'ENGAGE DANS SES EMBALLAGES : COCA COLA EUROPACIFIC PARTNERS (CCEP) « Consigne » LA RESTAU S'ENGAGE DANS SES PRODUITS : SOCIETE BRETONNE DE VOLAILLE (SBV) – Côté Jardin »
- ✓ LES SERVICES ET SOLUTIONS DE LA RESTAU S'ENGAGE : ECOTABLE – « Plateforme Impact »

3. Tous les outils & services de votre association (bilan 2024+ perspectives 2025)

3.1. La Revue de Presse Hebdomadaire Food Service

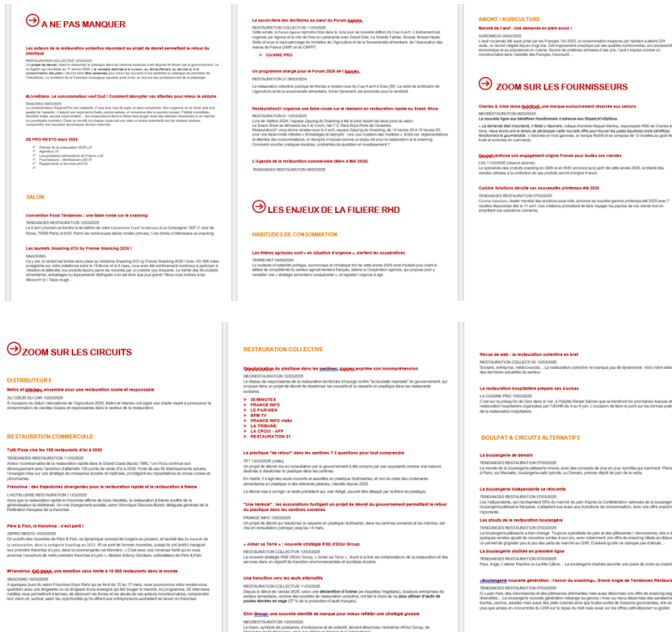
Se tenir informé de l'actualité avec un prisme de lecture Food Service, c'est ce que permet aussi le GECO Food Service avec sa Revue de Presse Hebdomadaire, qui arrive par principe tous les lundis dans les boîtes mails de nos adhérents.

La Revue de presse hebdomadaire qui couvre l'actualité du secteur du Food Service met en avant : les actualités à ne pas manquer, les grandes dates et événements à retenir, les enjeux de la filière RHD et un zoom sur les fournisseurs et les circuits.

👍 2024 : Nouvelle UNE et nouvelle catégorisation des articles

👍 Au total : 48 revues de presse diffusées

(pas de diffusion semaine de Noël et 3 semaines en août compte tenu de la très faible activité de couverture médiatique)



 **NOUVEAUTE en 2025 : Allison BRIVATI** a rejoint le GECO Food Service en janvier 2025, en qualité de Chargée d'Etudes Marketing. C'est Allison qui assurera désormais la mise à jour du **PANORAMA COMPLET** de la CHF, après **Laurence VIGNÉ**.
Durant des années, Laurence a efficacement piloté cette étude documentaire importante, en encadrant chaque année une personne recrutée durant 6 mois pour l'appuyer : **un très grand merci à elle !**

En 2025, une nouvelle mise à jour sera effectuée sur les différents chapitres (Chiffres 2024) avec des insights 2024 **au fil des informations collectées**. Les membres sont informés de la mise à jour par mail.



Le **PANORAMA COMPLET** de la CHF est en ligne sur le site internet du GECO, dans l'espace réservé aux adhérents : www.gecofoodservice>Espace Adhérents>Documents GECO>Etudes&Data>Panorama



À NOTER

Aller droit au but et avoir une vision globale des informations principales : c'est ce que nous proposons à vos équipes au cours d'une **journée de FORMATION « Vision&Stratégies : Panorama des marchés de la CHF »**. Cette formation destinée aux collaborateurs arrivant en Food service ou des collaborateurs souhaitant faire une mise à jour sur les marchés **rencontre un beau succès**.

Contact : laurence.vigne@gecofoodservice.com

3.2.2. Les données conso en CHF Le PANEL CREST

Un outil de suivi des consommations hors foyer par sous-segments Contact :Frédérique LEHOUX - frederique.lehoux@gecofoodservice.com

Grâce au Panel CREST en CHF, acquis par GECO Food Service en 2008, nous pouvons suivre l'évolution du marché et des sous-segments, à travers le **comportement des consommateurs**. L'échantillon interrogé est de **16.000 consommateurs/mois, 365 jours/365**, indiquant ce qu'ils ont consommé hors domicile : nombre de composantes, ticket moyen, lieu, horaires.



Tout l'historique des données depuis 2008 est accessible sur le site du GECO Food Service dans votre **ESPACE ADHERENT**

L'outil est **suivi par la Commission Etudes & Outils Marketing**.

Fréquence : Les données consommateurs du PANEL CREST (NPD Group) sont fournies **deux fois par an**.

Les données permettent d'établir un **bilan d'activité semestriel des différents segments du marché**, comprenant également des données **repas et hors repas**, en **dépenses et occasions** de consommation, parts de marchés, pour la restauration commerciale ainsi que des **données macro de la distribution automatique** (dépenses et occasions de consommation).

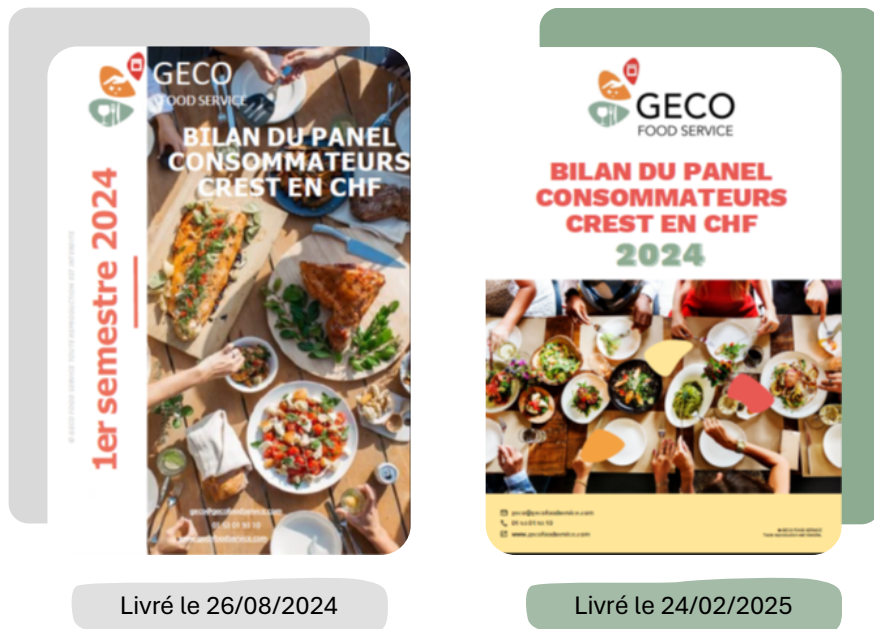
Pour une lecture plus précise des tendances, nous avons souhaité que soient isolées les données **GMS**, précédemment consolidées avec les données **Traiteurs** : ces dernières sont désormais intégrées au poste **Autres Restauration Rapide**.

A partir de 2021, des **données complémentaires** ont été achetées avec des **FOCUS « sur place » VAE et LAD** sur 4 segments : RHD (Global) + Restauration à Table + Restauration Rapide + Restauration Collective + Distribution Automatique.

Le GECO Food Service a établi pour vous 2 **BILANS du PANEL Consommateurs CREST**, sur la base des **données 2024** Semestre 1, puis 2024 Semestre 2 et année entière, **achetées pour vous** auprès de CIRCANA NPD Group.

Chaque année, les chiffres nous sont livrés :

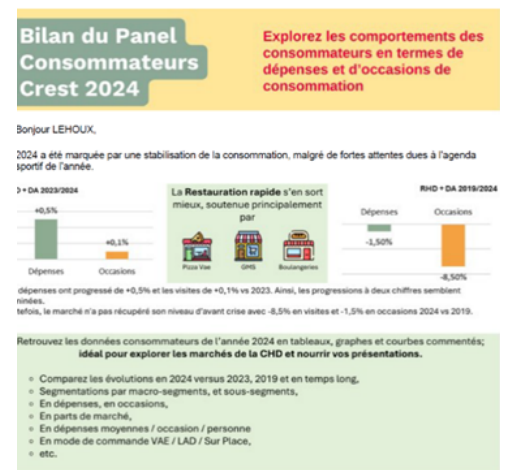
- Pour le S1 : **fin juillet/début août**
- Pour le S2 et année entière : **fin février année n+1**



**Avec l'outil
BILAN du PANEL
Consommateurs CREST,
le GECO fait ce que vous n'avez
plus le temps de faire !**

Pour nourrir votre lecture et analyse de nos marchés, pour nourrir vos présentations, les données consommateurs sont mises en graphes, en tableaux, en courbe, etc. L'outil **BILAN** vous offre notamment :

- Une **lecture facilitée** des chiffres conso CREST, avec une structuration par macro-segments, par sous-segments,
- Une **prise de hauteur** avec une lecture des évolutions **sur le temps long**, OU **versus n-1**, OU par rapport à notre année de **référence 2019** ;
- Une lecture en **Dépenses**, en **Occasions**,
- Une lecture par **parts de marché**,
- Avec des **dépenses moyennes**,
- En mode de commande **VAE / LAD / Sur Place**
- Une **contextualisation** et **analyse** par semestre, puis sur l'année entière.
- Etc....



Bref, une mine d'informations, et un document dans lequel on peut se promener avec des liens internes.

Pour aller encore plus loin, l'outil **BILAN DU PANEL CONSOMMATEURS CREST** est **complété**, 2 fois par an par :

- **Les Réunion/Visio avec notre experte CIRCANA**, Maria BERTOCH qui vous présente la lecture de chaque semestre, enrichie d'autres chiffres et données **CIRCANA**. Une vraie opportunité de poser toutes vos questions et d'échanger, tant avec elle qu'avec vos pairs.
- Outre les **supports de ces réunions**





À NOTER

SAVE THE DATE : Bloquez dès à présent **VOS AGENDAS le jeudi 18 septembre 2025** pour venir au GECO de **10h30 à 12h**. Nous aurons le plaisir d'accueillir Maria BERTOCH qui nous présentera les résultats du 1er semestre 2025 avec des inputs de l'été ! Et nous poursuivrons avec un cocktail déjeunatoire ! Une belle occasion de se retrouver à la rentrée, et de vous faire aussi vous rencontrer les uns les autres : le GECO Food Service c'est aussi pour vous un réseau unique de professionnels du food service !



Les Données, les Bilans PANEL CREST et le support de présentation sont téléchargeables via notre site internet - [Espace adhérents > Outils du GECO > Etudes & Datas GECO > Panel CREST>2024](#)

3.2.3. Etude annuelle – Livrables, Restitutions et Ateliers

« Ranking des critères d'achats en restauration commerciale, collective et boulangère »

Contact : Frédérique LEHOUX - frederique.lehoux@gecofoodservice.com

Fournisseurs de la RHD, comment performer aujourd'hui sans comprendre les critères d'achats des restaurateurs et leur ranking, selon les besoins liés à la typologie de restauration et aux processus de décisions ?

C'est l'objet de la grande étude 2023 confiée au cabinet SHENKUO Laurent FIHEY, avec le concours actif de Nicolas NOUCHI du Cabinet STRATEG'EAT pour un budget de 63 000 €.

Une fois encore, une belle opportunité pour les adhérents du GECO Food Service, **les résultats de l'étude permettent d'optimiser :**

- Leur offre
- Leurs investissements commerciaux
- Leur relation client (opérateurs/ distributeurs)
- Leur route-to-market
- Leur stratégie de communication

Les points forts de cette étude :

- La couverture de **toutes les typologies de restauration** (commerciale, collective et Boulpat)
- Une analyse fine pour **décrypter les moteurs des comportements d'achats**, avec une approche différenciée entre **indépendants et chaînés**
- Une méthodologie robuste qui combine explorations quanti et quali, sur plusieurs dimensions
- Une **restitution innovante en plusieurs séquences et ateliers** qui permet de réellement s'approprier les contenus et de les transformer en actions concrètes ;

Notre approche a été la suivante :

1. Restitution de l'Etape 1 dite « Analyse à plat des critères d'achat » - **Mercredi 07 février**

- Ranking des critères et sous-critères d'achat, à la maille canal, avec différenciation chaînés vs. indépendants
- Synthèse de l'évolution des rankings
- Consolidation et présentation des résultats dans un rapport intermédiaire ;

2. Restitution de l'Etape 2 dite « Exploration business » - **Mardi 12 mars** matin

- Compte-rendus des interviews menées.
- Synthèse des moteurs de comportement, par critère clé d'achat : comprendre le « pourquoi » ce critère est prioritaire ou pas.

3. Etape 3 « Prise de hauteur » Workshop : comment utiliser les résultats de l'Etude ? **Ateliers**

- « So what » différencié pour les acteurs alimentaires et non alimentaires

Liste des leviers prioritaires à travailler (zones d'impacts des critères d'achats) sur la base des enseignements de l'étude.

Le matériau ainsi fourni à nos membres pour nourrir vos plans strat, vos plans marketing est très riche :

1. Outre les **2 réunions de restitutions** : l'Etape 1 le 7 février 2024, puis l'Etape 2 le 12 mars 2024
2. Les **2 Livrables** diffusés, le **09 février 2024** Rapport Etape 1, puis le **21 mars 2024** Rapport Etape 2
3. Nous vous avons également offert la possibilité de participer à **3 Ateliers** animés par Nicolas NOUCHI et Laurent FIHEY

pour **s'approprier les enseignements** de cette étude, s'agissant de :

- o **l'Offre Produit** (Atelier 1),
- o **la Road to Market** (Atelier 2),
- o **l'Activation marketing, communication** (Atelier 3).



La Synthèse de cette Etude et des 3 Ateliers a été diffusée le 16 mai 2024 : à lire sans faute (!).



Vous pouvez accéder à tous les livrables de cette étude **téléchargeable** sur l'Espace adhérents > Les documents Geco > Études & Datas GECO > Etudes annuelles > Etude 2023 - « Ranking des critères d'achats en restauration commerciale, collective et boulangère »

3.2.4. Les chiffres et statistiques produits

Des outils de pilotage de votre activité via la plateforme datagecofoodservice

Des outils statistiques indispensables pour mesurer la reprise sur vos catégories de produits
Une plateforme sécurisée, précise et accessible à des coûts mutualisés

Contact : Laurence VIGNÉ - laurence.vigne@gecofoodservice.com

A l'heure où vous cherchez des chiffres : le GECO Food Service vous propose des outils de pilotage de votre activité via la plateforme www.datagecofoodservice.com

Des outils statistiques indispensables **pour mesurer le poids et les évolutions en CA ,volume et E/KG de vos catégories de produits.**

Une plateforme sécurisée, précise et accessible gérée par un cabinet externe KissTheBride Loyalty Company, à des coûts mutualisés intéressants.

Le GECO Food service a investi depuis plusieurs années dans cette plateforme via un programme informatique en **propre, modulable pour construire des outils Ad hoc par et pour les industriels.** Le GECO Food Service propose 2 types d'outils :

Un indicateur de tendance trimestriel GECO 50 :

Mesurer les tendances d'évolution **au trimestre, de grandes familles de produits, par technologies.**

Etat de santé des marchés, cet indicateur permet par **grandes familles de produits et par technologies** (Réfrigérés, surgelés et Epicerie) de mesurer les tendances d'évolution au **trimestre**.

À titre d'exemples : la famille Sauces froides, conserves de légumes, légumes surgelés, Pâtisseries surgelées, traiteurs frais etc.

> **GECO 50 Exemple Année mobile T4 2024 vs T4 2023 CA volumes et prix unitaire en E/Kg**



+2.1%



+5.8%



-3.5%



À NOTER

Le + : Outil qui mesure Evolution en CA, Volume et prix en €/kg basé sur du déclaratif trimestriel et permet de se challenger sur ses propres évolutions vs le marché

Outil Statistiques Catégorie de Produits :

Mesurer les évolutions en valeurs, volumes, en €/kg, sur une nomenclature de familles de produits déterminés par les fabricants.

Dans un contexte permanent de manque de DATA sur les marchés de la CHF, cet outil statistique basé sur du déclaratif industriel, permet de mesurer de manière dynamique :

- les valeurs, volumes,
- les prix unitaire moyen €/kg,
- sur une **nomenclature de familles de produits déterminés par les fabricants**,
- selon un périmètre pertinent et une périodicité adaptée (mensuel, trimestriel, quadrimestriel, semestriel, annuel...).



Les typologies de produits peuvent permettre une lecture des évolutions sur les segments utilisateurs, data très souvent demandées par les adhérents.

Notre prestataire Kiss The Bride gère l'outil en toute **confidentialité-sécurisation** des données-sur cette plateforme dédiée dont l'accès est contrôlé par le GECO Food service. Le **financement mutualisé** permet d'accéder à des outils peu onéreux. A date, les outils existants portent sur :

- Produits laitiers ultra-frais
- Fromages portions et ingrédients
- Crèmes & beurres
- Biscuits & pâtisseries sèches
- Plats et préparations plats Veggie

2025 : La refonte de l'outil Biscuits et Pâtisseries est en cours.
Un projet de créations d'outils sur les alternatives aux « Crèmes » et Ingrédients culinaires d'origine végétale est en cours d'élaboration.

Pour toute demande de création d'outils,

Contact : Laurence VIGNÉ - laurence.vigne@gecofoodservice.com



3.3. Les outils Formations

3.3.1. Bilan Formations 2024

Des outils de formation pensés spécifiquement pour le Food service avec des formateurs experts du Food Service > Contact : Laurence VIGNÉ - laurence.vigne@gecofoodservice.com et Lora KOVACHEVA geco@gecofoodservice.com

11 sessions de formations ont été dispensées pour un effectif total de 66 stagiaires concernant 33 entreprises et 1 formation intra entreprises (Rappel : 2023 -> 13 sessions 79 stagiaires)

1. « **Vision & Stratégie : Panorama des Marchés de la CHF** » (15 stagiaires) ■ Un digest du Panorama de la CHF avec les chiffres clés 2023, les perspectives 2024 et des ateliers pour aborder les stratégies de développement de ces marchés du Food Service
2. **New** ½ journée : « **Pour en savoir plus sur la Restauration collective** » (6 stagiaires) ■ Mieux comprendre ces segments de marchés (attentes et réglementations) ■ Décrypter les différentes organisations (Marchés publics, privés) ■ rôle de la distribution ■ Donner les clés de compréhension pour adapter son offre, son organisation pour performer sur ces marchés.
3. « **Category Manager en Food service** » (8 stagiaires) ■ Définir la fonction, les missions et s'approprier un outil méthodologique pour activer le développement des ventes, élaborer des Revues de Marché pertinentes tout en maîtrisant les Soft skills indispensables à cette fonction .
4. « **Accélérer le business avec Les Grands Comptes Utilisateurs** » (8 stagiaires) ■ Cette formation met l'accent sur les enseignes émergentes de Boul-Pât, une cartographie des enseignes, sur le *Comment accélérer le Business Grands Comptes en parlant leur langage et les accompagner dans les enjeux de transition.*
5. « **Relations tripartites : Comment piloter efficacement ses relations et développer ses ventes** » (9 stagiaires) ■ Apprendre à se situer dans une relation tripartite (logique, stratégie et leviers) ■ Acquérir une méthodologie pour agir efficacement avec les clients (définir des plans d'action adaptés, développer des contrats gagnant-gagnant et renforcer les partenariats).
6. « **Optimiser ses négociations commerciales grâce à des CGV pensées pour la CHD** (4 stagiaires) ■ Prendre conscience de l'intérêt des CGV et de la valeur de ses propres CGV. ■ Savoir comment organiser l'adaptation / la refonte ■ Apprendre à rédiger ou à participer à la rédaction. ■ Savoir utiliser les CGV.
7. « **Négociateur avec Audace** » -Formation sur 2 jours (6 stagiaires) ■ Savoir utiliser sa capacité à vendre pour négocier efficacement ■ Acquérir une stratégie et des tactiques de négociation ■ Systématiser les contreparties au quotidien (*chez mon distributeur/grossiste et chez mon client final dans le cadre des relations tripartites*) ■ Oser plus et prendre du plaisir.



À NOTER

En février 2025, le GECO Food Service, en tant qu'organisme de formation a été confirmé dans sa certification **QUALIOP** via l'audit de surveillance (entre 14 et 22 mois après la certification initiale) pour des actions de formation dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue, comme une action d'adaptation et de développement des compétences des salariés.



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
Actions de formation

3.3.2. Renforcer la notoriété et la visibilité de notre organisme de formation

La formation est une **activité clé pour notre Association**. Sa raison d'être est **d'accompagner la montée en compétence des équipes de nos adhérents**. Elle permet aussi d'élargir notre **visibilité** et notre surface de contact auprès de **publics non adhérents**. C'est aussi un **poste contributif à notre budget**, qui nous permet d'enrichir nos services intégrés à votre cotisation.

Nous avons mené un **travail de fond en 2024 pour valoriser cette offre** auprès des adhérents et non adhérents.

- Notre organisme de formation - certifié Qualiopi depuis 2023 - méritait un **nom dédié** ! Nous avons donc décidé de le nommer « **l'Académie de la RHD** » : un nom qui permet de faire valoir à la fois le **niveau d'expertise** et le **caractère unique** de notre positionnement de spécialiste de la RHD.
- Pour permettre de faire découvrir au plus grand nombre la **programmation** de notre Organisme, nous avons créé un **Catalogue de Formation** présentant l'offre complète et annuelle de l'Académie de la RHD. Ce catalogue a été diffusé par email, via LinkedIn, et il est téléchargeable sur notre site internet

Catalogue de Formations :

L'Académie de la RHD

Le Food Service n'aura bientôt plus de secrets pour vous !



Catalogue formations 2025



Vos contacts

Présidente LEHOUX Laurence VIOINE
Directrice Générale Secrétaire Générale Adjointe Assistante à la Direction

L'Académie de la RHD*

Le seul Organisme de Formation 100% dédié aux fournisseurs du Food Service !

www.gecofoodservice.com

À propos de l'Académie de la RHD

Développé à l'initiative de l'association des RHD Hors Domicile, l'Académie de la RHD est un organisme de formation dédié aux fournisseurs du Food Service. Son programme complet, conçu pour répondre à vos besoins spécifiques.

LES POINTS FORTS DE NOS FORMATIONS

- EXPERTISE MÉTIER HORS DOMICILE** Une offre globale couvrant toutes les compétences métier du Food Service.
- FORMATEURS EXPERTS** Des professionnels expérimentés, qualifiés et reconnus, capables d'apporter des conseils personnalisés et adaptés à vos besoins.
- OUTILS & CONTENUS** Des outils et contenus innovants, conçus pour répondre à vos besoins spécifiques.
- CERTIFICATION QUALIOP** Dotation de la qualité de nos formations, reconnue par les organismes de formation.

LE PUBLIC

Nos formations s'adressent à tous les professionnels du Food Service, de la direction générale à l'équipe terrain. Elles sont conçues pour répondre à vos besoins spécifiques et vous aider à développer votre business.

Que vous soyez un novice ou un expert, nos formations vous offrent une opportunité unique d'apprendre et de vous améliorer.

LES CHIFFRES CLÉS

95% de satisfaction des participants

+1500 personnes formées

+20 ans d'expérience

Ce sont nos stagiaires qui en parlent le mieux

« La formation m'a permis de professionnaliser mon profil et de me faire reconnaître en tant que fournisseur du Food Service. Les formations proposées par l'Académie de la RHD sont d'une qualité exceptionnelle. »

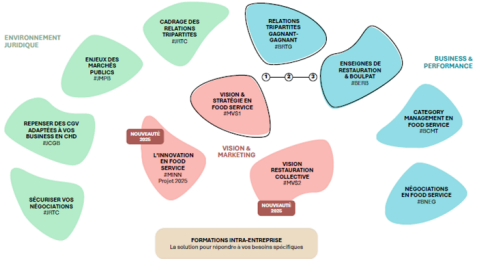
« Une expertise reconnue et une qualité d'enseignement qui se ressentent. Je recommande vivement l'Académie de la RHD. »

« La formation a été très enrichissante et a permis d'acquiescer nos connaissances pratiques spécifiques à la RHD. Une approche pratique et des formations adaptées au terrain. L'accompagnement est excellent. »

« Retour sur votre formation pour évaluer comment le GECO Food Service pour nous aider à atteindre nos objectifs professionnels, et nous a permis de développer nos compétences et de nous faire reconnaître en tant que fournisseur du Food Service. »

Notre panel de formations 100% FOOD SERVICE

Précisons : RHD Non Inscrits



Une équipe de formateurs experts

Ces professionnels expérimentés du métier de la Restauration Hors Domicile, de la direction générale à l'équipe terrain, sont capables d'apporter des conseils personnalisés et adaptés à vos besoins.

Un organisme reconnu et certifié

La Qualiopi est une certification qui atteste de la qualité des formations proposées par un organisme de formation. Elle est délivrée par le Ministère de l'Éducation Nationale et de l'Enseignement Supérieur.

Financement

Nos formations sont éligibles à une prise en charge par les organismes de formation (OPF), pour certains clients (hors domicile). Elles sont également éligibles à une prise en charge par les organismes de formation (OPF), pour certains clients (hors domicile).

Modalités de suivi d'exécution et d'évaluation

Avant la date de la formation, pendant la formation, après la formation.

CATEGORY MANAGEMENT EN FOOD SERVICE

S'approprier la démarche pour en faire un levier de business efficace et pérenne

CETTE FORMATION EST FAITE POUR VOUS SI :

- Vous êtes expert du métier de la Restauration Hors Domicile et vous souhaitez la fonction de category manager.
- Vous avez participé à la formation de la Restauration Hors Domicile et vous souhaitez approfondir vos connaissances.
- Vous êtes en charge de la fonction de category manager et vous souhaitez vous perfectionner.
- Vous êtes en charge de la fonction de category manager et vous souhaitez vous perfectionner.

LES POINTS FORTS DE CETTE FORMATION :

- Une overview du métier de la RHD pour mieux en appréhender les spécificités de la fonction.
- Une vision 360° de la démarche de la RHD, de la vision stratégique à la vision opérationnelle, en passant par les compétences métier et les outils.
- Des exercices pratiques tout au long de la formation pour mettre en pratique les connaissances.
- Un duo de formateurs experts avec des regards complémentaires.
- La structure de la formation (RHD) qui permet d'appréhender les points de vue et de partager des best practices.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formateurs : Laurence VIOINE, Secrétaire Générale Adjointe, Laurence VIOINE, Secrétaire Générale Adjointe.

Supports : Présentation PowerPoint / Tableaux de bord / Outils de travail.

Remise des supports à l'issue de la formation.

INDEX DE SATISFACTION MOYEN

9,3/10

« Une bonne mise à jour des pratiques et du positionnement dans la RHD et l'entreprise, des outils et une méthodologie qui nous ont permis de mieux comprendre la fonction de la RHD. »

Enfin, nous avons renforcé les communications dédiées à nos formations via emailing et LinkedIn.

GECO Food Service

2 633 abonnés
10 mois

Les fournisseurs de la #RHD commettent trop souvent cette erreur : ne pas s'emparer de leur #CGV comme levier pour développer leur business !

Pour les négos 2025, plus que jamais, il est primordial de travailler ses #CGV en intégrant les enjeux suivants :

- l'écocontribution Emballages Restauration de 2024
- l'écocontribution Emballages Industriels et commerciaux de 2025
- la possibilité d'un changement de régime avec une possible loi EGALIM4 applicable au food service

Vous en êtes convaincus, mais vous ne savez pas comment vous y prendre ?

Notre formation « Repenser des CGV adaptées à vos business en CHD » est faite pour vous !

Rendez-vous le 19 juin : nous vous fournirons la vision, les outils et la méthodologie pour disposer de CGV pertinentes et efficaces afin d'atteindre vos objectifs !

Publics : Direction Générale, Direction Juridique et Juristes, Directeurs et responsables logistiques, Directeurs et responsables commerciaux, compte clés)

Il n'est pas nécessaire d'être adhérent pour participer à cette formation.

Pour vous inscrire cliquez sur le lien en commentaire

Nicolas Genty Frédérique LEHOUX

#foodservice #RHD #CGV #performance #qualiopi

Le GECO Food Service rend ses adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur les marchés de la Restauration Hors Domicile.

Le GECO Food Service c'est aussi un Organisme de formation certifié QUALIOP, proposant un large panel de formations 100% dédiée aux métiers du Food Service, dispensé par des experts !

Êtes-vous certain d'avoir optimisé vos CGV pour le food service ?



Rendez-vous le 19 juin !

- Mieux comprendre le rôle des CGV dans la performance commerciale en Food Service
- Identifier comment y traiter les sujets d'actualités : nouvelle REP EIC 2025, évolution tarif REP EPL, changement de régime avec une possible loi EGALIM4
- Porter un regard critique sur vos CGV et identifier comment les faire évoluer



Les 4 points forts de nos formations :

- Un programme complet 100% dédié aux métiers du Food Service
- Un collectif de formateurs experts du Food Service
- Des contenus exclusifs et adaptés : toutes les données chiffrées, cas pratiques concrets...
- La certification Qualiopi



GECO FOOD SERVICE

Le seul organisme de formation 100% dédié aux métiers du Food Service !

Plus que quelques places restantes
>> lien inscription en commentaire

GECO FOOD SERVICE



Vous voulez vous former en food service ?

Dernières places pour nos formations d'octobre !



Un programme complet pour vos équipes RHD :

3 octobre	Performer sur les Marchés Publics et Dialoguer avec un représentant Distributeur Expert
15 octobre	Vision & Stratégie Panorama des Marchés RHD
16 octobre	Comprendre et mesurer les enjeux de la Restauration Collective (en complément de la formation Vision & Stratégie)
17 octobre	Category Manager en Food Service

Les 4 points forts de nos formations :

- Un programme complet 100% dédié aux métiers du Food Service
- Un collectif de formateurs experts du Food Service
- Des contenus exclusifs et adaptés : toutes les données chiffrées, cas pratiques concrets...
- La certification Qualiopi



Le seul organisme de formation 100% dédié aux métiers du Food Service !

Pour découvrir toutes les formations et toutes les dates, consultez notre catalogue en ligne !
>> lien en commentaire

GECO FOOD SERVICE

Ces actions se poursuivront en 2025, nous envisageons d'ailleurs d'élargir notre offre de formation.



Les programmes, bulletins d'inscription, CV des formateurs sont en ligne sur le site Internet du GECO Food Service



Selon vos besoins, **nous pouvons aussi vous proposer ces formations en intra-entreprise.**

3.4. Les outils business : les rencontres clients

Le GECO Food Service organise **des moments privilégiés de dialogue et de communication** entre les entreprises et leurs clients (Distributeurs/grossistes - Sociétés de restauration collective), pour une meilleure compréhension mutuelle permettant de dynamiser les activités de chacun.

Sur un format de 2h, de 17h à 19h, les Rencontres Clients du GECO Food Service sont une opportunité **de sortir la posture des relations commerciales pratiquées en conventions/séminaires** : lors de nos Rencontres, nos invités sont reçus par votre association hors toutes relations commerciales, **en terrain neutre**, les échanges peuvent **aller plus loin, en profondeur**. La Rencontre est **suivie d'un cocktail** qui permet de poursuivre les échanges agréablement, en échangeant des cartes, en prenant des contacts.

Nos invités :

- présentent la **situation actuelle de leur structure**, son fonctionnement, sa gouvernance, les interlocuteurs contacts des fournisseurs ;
- présentent ses **développements** ;
- précisent sa **stratégie** ;
- et ce qu'ils **attendent des fournisseurs**.

Votre association :

- Sans s'exposer en tant que fournisseur, peut **poser des questions sensibles**.

Nous pouvons ensemble **croiser nos visions** d'une législation, réglementation, d'un sujet, etc.

Les supports qui nous sont transmis par nos invités, sont partagés avec les inscrits aux Rencontres.
 En 2024, nous vous avons offert **3 Rencontres Client GECO !**

14/05/2024 – Rencontre Groupe POMONA

Nous avons eu le plaisir de recevoir :

- **Eric DUMONT**, Président du Directoire du Groupe POMONA, et :
- **Julie DANG TRAN**, Directrice de la Branche EpiSaveurs
- **Vincent DRILHON**, Directeur de la Branche PassionFroid
- **Grégoire GUILLEMIN**, Directeur de la Branche Délice & Création



La Rencontre a permis d'actualiser la compréhension et vision du Groupe POMONA créé en 1912, devenu leader national de la distribution livrée de produits destinés aux professionnels de la restauration hors domicile et du commerce alimentaire de proximité. Multi-spécialiste, le Groupe POMONA est organisé en 7 réseaux d'experts.

En France, 6 réseaux basés sur un ancrage local et spécialisés par type de produits ou de clientèle :



Par produits :

1. TerreAzur pour la distribution des fruits, légumes frais et produits de la mer frais.
2. PassionFroid pour les produits surgelés, frais carnés et laitiers.
3. EpiSaveurs pour les produits d'épicerie, boissons et produits d'hygiène et d'entretien.

Des réseaux de distribution complémentaires par type de clientèle, implantant le groupe sur le marché des commerces alimentaires de proximité :

4. Délice & Création réunit des distributeurs spécialisés et reconnus dans la distribution de produits destinés aux professionnels de la boulangerie, artisans boulangers-pâtisseries (la Boulangerie , la Pâtisserie , le Snacking , la Boutique , l'Équipement et l'Hygiène), réseau complété par le rachat de DGF le 30 juin 2021.
5. Saveurs d'Antoine : Gamme de produits de charcuterie, salaisons, traiteur aux professionnels des métiers de bouche pour les bouchers-charcutiers-traiteurs.
6. Relais d'Or : Afin de renforcer ses positions en restauration commerciale indépendante, le Groupe POMONA a initié la création d'une nouvelle branche depuis juillet 2015 en procédant à l'acquisition de plusieurs sociétés du réseau Relais d'Or Miko, spécialisé dans la distribution de glaces, de produits frais et de produits surgelés auprès de la Restauration Commerciale Indépendante.

Le chiffre d'affaires consolidé s'est élevé à 5,3 Mrds d'€ sur 194 sites en clôture d'exercice au 30/09/2023, pour 230 000 clients. (Sources : Site POMONA)

Un réseau à l'étranger, POMONA IBERIA assure la présence sur le marché espagnol.

POMONA doit faire face à de nouveaux défis avec des évolutions fortes sur le secteur des grossistes/distributeurs, notamment celui d'exister en tant que GROUPE.

04/11/2024 – Rencontre Groupe COMPASS

Acteur incontournable de la restauration collective en France, COMPASS Groupe France c'est :

- 176 millions de repas servis par an
- 1,268 Milliard € CA en 2023 en France
- plus de 13 000 collaborateurs
- 2 206 établissements



Au cœur de l'actualité, la semaine même de l'annonce du rachat de DUPONT RESTAURATION (5ème acteur du marché) par le GROUPE COMPASS, le GECO Food Service offrait l'occasion très rare de pouvoir échanger avec

- **Camille BERTHAUD**, Président Directeur Général COMPASS France
- **Edouard ALBERTINI**, Directeur Achats et Logistiques, membre du Comité Exécutif

Coopérer, ça commence par bien se connaître réciproquement : c'est ce qu'a permis cette soirée très riche en partages.

28/11/2024 – Rencontre API RESTAURATION

Pour compléter la vision du paysage des SRC, nous vous avons offert l'opportunité de rencontrer et vous entretenir avec cet acteur singulier de la restauration collective, qu'est API RESTAURATION.

- **Antoine BRAVARD**, Directeur des Achats Alimentaires
- **Damien MARIE**, Directeur Coordination des stratégies marketing

nous ont fait découvrir pleinement l'acteur engagé de longue date dans la transition environnementale et sociétale qu'est API RESTAURATION. Preuve en est : l'entreprise familiale, née en 1956, est devenue société à mission en 2023.



API RESTAURATION en 2023 c'est :

- 954 M€ de chiffres d'affaires
- + d'1 million de repas servis par jour
- 9 400 collaborateurs en France



3.5. Les outils expertise : les commissions

Le GECO Food service est composé de 2 collèges : le Collège IAA (industries agroalimentaires) et le Collège Equipements, Services et Hygiène (ESH). La **complémentarité des métiers** renforce la légitimité de votre association à prendre la parole : ensemble, les **entreprises alimentaires** (transformation de la production agricole française en produits alimentaires, ingrédients et produits finis), et les **entreprises d'équipements, de service et d'hygiène** rendent possible les consommations hors domicile et le tourisme en France.

L'animation des 2 Collèges s'articule autour de **5 Commissions de travail** :

- Commission Nutrition, Qualité, Santé
- Commission Etudes & Outils Marketing
- Commission Restauration Durable
- Commission Equipements, Services & Hygiène
- Commission Boulangerie-Pâtisserie

Les commissions de travail du GECO Food Service sont des **lieux de réflexion et d'échanges** importants sur tous les sujets qui complètent la veille et les études destinées aux membres. Nourri par le partage de problématiques identiques entre ses membres, le travail des commissions s'articule autour de trois axes :

- la veille réglementaire, juridique et technique 
- le développement d'outils pour les membres et leurs clients 
- des interventions de parties prenantes 

avec, en fil conducteur, la mesure des impacts de toutes nouvelles réglementations sur les business.



À NOTER

Pour **suivre les travaux des Commissions**, pour **participer aux réunions** (en présence **physique** ou en **visio-conférence**), pour recevoir les informations, vous êtes invités à prendre contact avec la responsable en charge de la Commission (pour rappel, voir adresses ci-dessous).

Nous traitons des sujets qui sont les vôtres : **n'hésitez pas à nous faire part de vos demandes, vos suggestions.**

3.5.1. Commission Nutrition Qualité Santé

Animée par : Laurence VIGNÉ Contact : laurence.vigne@gecofoodservice.com

Elle est composée de profils très divers (Ingénieur Nutrition- Responsable Marketing, Juriste Droit alimentaire, Responsable Qualité, R&D)

Membres : 120 membres, 49 entreprises

Les missions de la commission

- Informer régulièrement les membres sur les différents sujets impactant nos marchés, les clients et consommateurs /convives en termes de Santé publique, de Nutrition, d'information consommateurs et sécurité sanitaire spécifique à nos marchés.
- Alimenter les différentes prises de position dans les groupes de travail des administrations, consultations régulières des membres pour synthétiser des contributions argumentées.
- Consulter et auditer des parties prenantes pour enrichir la vision et les connaissances.
- Depuis 2020, un sous-groupe a été créé Sous-Groupe dédié aux sujets Alimentation des Séniors.

Fréquence de réunion : 4 fois par an dont 1 session en présentiel obligatoire (format ½ journée).



Vous souhaitez rejoindre la commission et être inscrit dans les listes de diffusion pour être au plus près des actualités, n'hésitez pas à contacter Laurence Vigné

Chiffres clés 2024

- 3 réunions et 2 GT Alimentation des Seniors
- 1 intervention au sein de la Commission Nutrition :
 - > **Emilie DALLE** **Chargée de projets Nutrition -NUTRIFIZZ sur la tendance du végétal**
- Organisation d'un atelier /débat dans le cadre du GT Alimentation des Seniors (cf. ci-dessous)
- Intervention de L. Vigné aux Journées Alimentation Santé (JAS) organisé par le CRITT Pays de la Loire

La veille 2024

- Recommandations alimentaires du Conseil National de Restauration Collective (CNRC) -scolaire et pénitentiaire
- Nutri Score
- Programme européen Lait et Fruits à l'Ecole
- SNANC (Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat)
- La transformation alimentaire (AUT)
- Origin'info, étiquetage des viandes, lignes directrices Bien-être animal,
- Affichage environnemental/Allégations environnementales
- Gaspillage alimentaire (label AFNOR)
- Alimentation des seniors (cf. ci-dessous)
- Participation L. Vigné au Conseil National de l'Alimentation (CNA) sur la rédaction de l'avis N°92
l'Alimentation comme vecteur du Bien Vieillir

Les outils & livrables 2024

> **Intervention** d'Emilie DALLE Chargée de projets Nutrition -NUTRIFIZZ sur la tendance du végétal le 26 septembre

Rappel du rôle des protéines, des enjeux de santé publique, des défis des offres de substitution, les besoins des chefs → une over view complète et intéressante pour les membres présents



Retrouvez les présentations et les comptes-rendus dans
[l'Espace Adhérents /Commissions /Nutrition /2024/2024-24](#)
[septembre](#)



Le Groupe de Travail Alimentation des Seniors 2024

- Être en veille sur les sujets Alimentation des Seniors
- Elaborer des livrables (ex : des ateliers) pour apporter acculturation et expertise sur cette thématique
- Balayer les sujets et diverses publications apportées par Alim 50+ (GECO Food service est adhérent)
- Synthétiser, catégoriser et prioriser les sujets pour les Adhérents

En 2024

>Participation à la rédaction d'un livre : Alimentation des Seniors ; ingénierie des scénarios de formations dédiées aux professionnels et aux aidants » dans le cadre 'un groupe Alim 50+

Et organisation de la conférence de presse dans les locaux du GECO Food Service



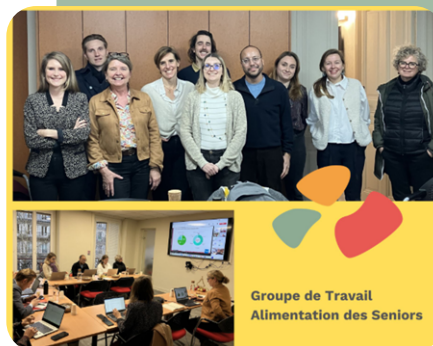
Atelier Débat du mardi 6 Décembre 2024

Invités

- **Antoine GERARD** socio-gérontologue Co-Fondateur de Briscard et Bistrot BERTHA
(Retrouvez ces post [ici](#))
- **Laurence Bonneveau** Directrice des Marchés de collectivité SYSCO& Delphine Foucault Chef de marché Médico-social SYSCO
- « Mapping, route to Market , Besoins Mieux comprendre pour mieux accompagner les opérateurs »
- **Stéphanie Bichard** Responsable Développement Les Insatiables | Secteur Transition écologique
Constantin Delourme
« Enjeux d'accompagnement autour du repas au sein des Ehpad's Partage d'expériences »

En 2024, Le GECO Food service a apporté son soutien à l'Etude « Les Bienfaits » première enquête consommateurs jamais réalisée en EHPAD, pilotée par Aline VICTOR du cabinet Avi'sé et des experts en datas

👉 Restitution des résultats le 2 juin 2025



Groupe de Travail
Alimentation des Seniors



Retrouvez les présentations et les comptes-rendus dans l'Espace Adhérents/ressources documentaires/Nutrition/Seniors/2024

ZOOM SUR 2025

Les dates de réunions

- Jeudi 16 janvier 9h30-12h30
- Jeudi 3 avril 9h30-12h30
- Jeudi 2 octobre (14h30-17h30)
- Jeudi 27 novembre exclusivement en présentiel + Cocktail déjeunatoire (10h-14h)

Les sujets de veille

- Recommandations alimentaires du Conseil National de Restauration Collective (CNRC) -Crèches - scolaire -pénitentiaire
- Nutri Score
- SNANC (Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat) PNNS 5 -PNA 4
- Avis de l'ANSES (soja et isoflavones, régimes végétariens et végétaliens, avis sur la transformation alimentaire (AUT)
- Affichage environnemental/Allégations environnementales
- Gaspillage alimentaire

Les auditions envisagées (Nicole DARMON, Marie-Pierre Membrives (Etude Cantines Révolutions), Cabinet Avi'sé)

Les dates de réunions du GT seniors

- Jeudi 22 mai 14h30-16h30
- Lundi 22 septembre 14h30-16h30
- Mardi 2 décembre 14h30-16h30

3.5.2. Commission Etudes & Outils Marketing

Animée par : Fabienne ROCHEFORT, Directrice Marketing PIERRE MARTINET

Contact : Frédérique LEHOUX - frederique.lehoux@gecofoodservice.com

Vous souhaitez rejoindre un cercle de professionnels Marketing en Food Service,

- **ou nourrir vos équipes d'une réflexion commune, de mises en relations, d'idées nouvelles,**
- **ou faire des propositions d'orientations nouvelles pour les outils du GECO Food Service ?**

Intégrez la Commission Etudes & Outils Marketing en contactant Frédérique LEHOUX - outre l'accès aux réunions vous serez inclus dans le fil de son actualité par mails.

La Commission est composée de tous salariés des entreprises membres du GECO Food service, ayant manifesté un intérêt à suivre et/ou participer aux travaux de la Commission. Les profils sont très divers (Directeur Marketing, Directeur Com, Responsable Marketing, Chef de groupe RHF, Compte-clé, Category manager, Chefs de produits, Chef des ventes, chef de produits, etc.), issus des 2 collèges de l'Association : IAA + ESH (Equipements, Services et Hygiène).

Membres : 250 membres, 84 entreprises

Les missions de la commission

La commission travaille autour de **trois axes** :

1. La **veille réglementaire, juridique et technique** impactant les produits et marchés hors domicile ;
2. L'intervention **d'invités à même de nourrir la réflexion de chacun** ;

Les tendances dans le monde de la restauration bougent : nous avons créé pour nos membres un moment privilégié autour d'**Anne-Claire Paré, du cabinet BENTO** qui sait comme personne, décrypter les tendances de la restauration, et éclairer ce qui se passe à l'international pour inspirer les cuisines de demain ! Tisser ou renforcer votre réseau professionnel food service : c'est tellement utile et enrichissant!

3. Le **développement et le suivi d'outils** pour les membres : Chaque année, elle choisit le thème de **l'Etude annuelle financée par le GECO Food Service** pour les membres de l'Association.

Les membres de la Commission proposent des **thèmes** et des idées de **cabinets** à solliciter - les thèmes les plus transversaux aux 2 collèges sont privilégiés - elle **finalise le cahier des charges** à soumettre au cabinet - elle **auditionne les cabinets** et fait un **choix** - elle valide le questionnaire - contribue au suivi de l'Etude annuelle.

Elle suit plus généralement l'ensemble des outils chiffres / datas / panels de l'Association : **PANEL CREST - Baromètre de la Restauration Collective**.



Fréquence de réunion : 4 fois par an (en physique ou en visio-conférence) dont 1 session en présentiel obligatoire (format ½ journée)

Chiffres clés 2024

4 Réunions

Invités 2024

- Anne-Claire Paré – Cabinet BENTO
- Maria BERTOCH – NPD GROUP/CIRCANA
- Nicolas NOUCHI – STRATEGEAT – Food Tours Voyages inspirationnels
- Harry HAGEGE Fondateur et CEO – Plateforme Datas FYRE

Les outils & livrables 2023

- Outre tous les supports de réunions
- Support d'Anne-Claire Paré
- Support de Maria BERTOCH
- Support de Nicolas NOUCHI
- Support de Harry HAGEGE



Retrouvez les slides et les comptes-rendus téléchargeables dans l'Espace Adhérents.

ZOOM SUR 2025

Les dates de réunions - 9h30-12h00

- Jeudi 13 mars
- Jeudi 22 mai exclusivement en présentiel avec cocktail déjeunatoire
 - + **INVITE Exceptionnel** : Alexandre MAIZOUE CEO - Directeur Général **Krispy Kreme Doughnuts France**
 - + **INTERVENTION** de Jérémie ROBIOLLE, Directeur du développement chez **Xerfi Spécific** présentation de l'étude : *"Les stratégies RSE dans le secteur de la restauration"*
- Jeudi 02 octobre
- Jeudi 27 novembre



Vous souhaitez rejoindre la commission et être inscrit dans les listes de diffusion pour être au plus près des actualités, n'hésitez pas à contacter Frédérique LEHOUX

3.5.3. Commission Restauration Durable

Animée par : Frédérique LEHOUX Contact : Frédérique LEHOUX - frederique.lehoux@gecofoodservice.com

La Commission est composée de tous salariés des entreprises membres du GECO, ayant manifesté un intérêt à suivre et/ou participer aux travaux de la Commission.

Membres : 201 membres, 80 entreprises

Les missions de la commission

Le périmètre de la Commission Restauration Durable est large. La Commission est attentive :

- aux contraintes et injonctions Restauration Durable dans le **contenu des assiettes** (approvisionnements, localisme, qualité, etc.) ;
- ainsi qu'aux contraintes liées aux **conditions de production, de distribution des denrées, et les conditions de leur mise en œuvre en cuisine, puis les conditions de consommation.**

Ses sujets peuvent aller :

- Des emballages, des déchets, sujets plastiques (cf. fin de l'utilisation des plastiques pour les couverts, les pailles, les assiettes du hors domicile – lutte contre les déchets sauvages liés aux consommations hors domicile) ;
- Gestion des biodéchets ;
- A l'aménagement des cuisines, ou les enjeux et des impacts en termes d'hygiène, etc.

La Commission travaille autour d'enjeux forts pour les entreprises notamment à :

- Mobiliser l'information sur les produits alimentaires permettant de les reterritorialiser/ les localiser (Cf. par rapport à la localisation des sites de production, et/ou des appros notamment) ;
- Mobiliser l'information sur les produits permettant de fournir tous éléments propres à être pris en compte dans le cadre d'une analyse de cycle de vie (cf. critères ACV qui seront retenus dans les marchés publics, puis attendus potentiellement sur d'autres segments) ;
- Mobiliser l'information sur la participation des entreprises :
 - à la lutte contre le gaspillage alimentaire,
 - au recyclage,
 - à l'écoconception des produits et/ou des emballages.

La Commission assure le suivi règlementaire, juridique et technique des sujets notamment :

« **approvisionnements** » (Cf. obligation de 50% de local, BIO, SIQO, etc.), proposition de définition des **circuits courts/directs pour la restauration collective** - caractéristiques à partir desquelles un acheteur pourra établir un cahier des charges pour des **produits comptabilisables sur la catégorie introduite par la loi Climat & résilience** : "Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs

performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture." Les **règles pour les produits transformés composés d'un mélange de plusieurs ingrédients éligibles "EGAlim"** (mais aucun ingrédient ne compose plus de 95% du produit final) : compte tenu de la faible quantité de produits concernés, rester sur les préconisations de la réglementation et ne pas les comptabiliser au titre des 50% EGAlim.

- **Gaspillage alimentaire**,
- **Réemploi** en restauration, ET qu'en est-il pour les industriels pour leurs emballages de restauration ? des pistes de réflexion
- **Plastiques** : Avis 87 du CNA sur les plastiques en Restauration Collective – précisions apportées par le GT Plastique du CNRC
- **REP des Emballages de la Restauration**, tant en lien avec la réglementation française (suivi des lois EGALIM – AGECE – CLIMAT&RESILIENCE)
- qu'avec la réglementation européenne notamment le **projet de règlement Emballages PPWR**.

Fréquence de réunion : 4 fois par an dont 1 session en présentiel obligatoire (format ½ journée).

Chiffres clés 2024

- 4 réunions
- 2 webinaires sur la REP Emballage de la Restauration le 31/01 puis le 26/03
- Intervention F. LEHOUX Comité Technique CULINARIA de FEDALIM FNCG SYFAB le 14/05
- Intervention F. LEHOUX au congrès NéoRestauration le 03/12 – Atelier REP Emballages Professionnels : fusion REP ER et REP EP

Invités

- Shu ZHANG, CEO et co-fondatrice de **PANDOBAC**
- Sabine HALTEBOURG Directrice et Stéphanie LARCHE responsable marchés **CITEO PRO** (REP ER pour la partie « gros emballages »)
- Valérie HERRENSCHMIDT Directrice du Pôle Marchés chez **CITEO** (REP EM pour la partie « petits emballages »)
- Foucauld BASCHET Chef de projet réemploi restauration collective **CITEO PRO**
- Baptiste OSER, Responsable de marché Emballages Professionnel **CITEO**
- Emma LEFOUR Chargée d'affaires Publiques & Communication **TWICE**

Les outils & livrables 2024

- Suivi détaillé au fil des mois de toute la construction des textes relatifs à la REP Emballages de la Restauration et des échanges avec la DGPR ;
- 3 FOCUS actualisés au cours de l'année 2024 sur la REP Emballages de la Restauration ;
- Arguments mobilisables, éventuellement, auprès de vos clients et utilisateurs pour intégrer, le cas échéant, l'impact de la nouvelle REP ER dans vos tarifs ;
- Suivi des Guides d'Achats des acheteurs publics pour les définitions et critères mobilisables dans les cahiers des charges ;



Retrouvez les slides et les comptes-rendus téléchargeables dans
[**L'Espace Adhérents**](#)

ZOOM SUR 2025

Les dates de réunions - 14h30 à 17h00

- Mercredi 19 mars
- Jeudi 05 juin
- Jeudi 25 septembre
- Jeudi 4 décembre exclusivement en présentiel avec cocktail déjeunatoire



À NOTER

Reconnaissance de l'expertise de votre association sur le sujet REP Emballages de la restauration – sujet suivi depuis la Feuille de Route économie Circulaire d'avril 2018 et sujet stratégique au cœur de vos business pour mesurer l'impact de vos coûts packs – :

le **GECO Food Service** est membre du **Comité des Parties Prenantes (CPP)** : co-organe de gouvernance) de **CITEO PRO** et Frédérique LEHOUX assure la **Présidence du CPP**.



Vous souhaitez rejoindre la commission et être inscrit dans les listes de diffusion pour être au plus près des actualités, n'hésitez pas à contacter Frédérique LEHOUX

3.5.4. Commission Equipements, Services & Hygiène

Animée par : Alexander LOHNHERR – MEIKO France

Contact : Laurence VIGNÉ - laurence.vigne@gecofoodservice.com

Les missions de la commission

1. Être reconnu experts sur des sujets d'actualités / de prospectives/ prises de paroles - être Les DECODEURS, DECRYPTEURS des tendances et réglementations sur nos marchés au profit des adhérents du Collège et des acteurs des marchés .
2. Comprendre les enjeux des acteurs, partager nos visions des marchés et leurs évolutions, Déterminer les champs d'action de chacun, travailler en complémentarité avec les différentes parties prenantes
3. Elaborer des livrables utiles à l'ensemble de la profession

Membres : 12 entreprises

Fréquence de réunion : 4 fois par an dont 1 session en présentiel obligatoire (format ½ journée).



Vous souhaitez rejoindre la commission et être inscrit dans les listes de diffusion pour être au plus près des actualités, n'hésitez pas à contacter Laurence Vigné

Chiffres clés 2024 : 3 réunions et une visite Terrain d'une laverie consacrée au réemploi à la Défense (AQUARYS) (voir extrait du post Lkd ci-après)

La veille 2024

- Re use (emballages, réparabilité, 2^{nde} main, réemploi, réutilisation, consignes, vrac)
- Sécurité sanitaire
- Maîtrise des coûts (Eau, énergie, matériaux, Facteur HUMAIN Gaspillage alimentaire)

Les outils & livrables 2024

- Intervention Laurence Vigné au Forum AGORES le 31 mai sur les actions menées par les fabricants d'équipements et de produits d'hygiène sur la thématique de la « Sobriété en eau »
- Intervention aux JAS de la Rochelle sur la RHD en 2030, extrait de l'Etude SOCIOVISION « Horizon 2030 : des restaurants en transition », pilotée par la Commission ESH en 2022-2023



Retrouvez les présentations et les comptes-rendus dans **l'Espace Adhérents/Outils GECO/ Commission ESH**

ZOOM SUR 2025

Les dates de réunions

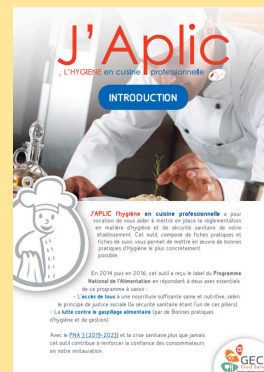
- Vendredi 28 mars avec INVITE 10h-12h 30
- Jeudi 26 juin 10h-12h30
- Jeudi 25 septembre 10h-12h30
- Vendredi 12 décembre 10h-14h présentiel avec déjeuner

Les sujets de la veille

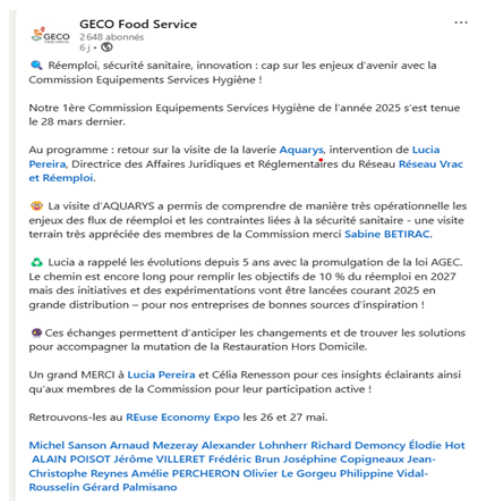
- Re use (emballages, réparabilité, 2nde main, réemploi, réutilisation, consignes, vrac)
- Sécurité sanitaire (process sur la logistique reverse dans le réemploi de contenants)...
- Maîtrise des coûts (Eau, énergie, matériaux, Facteur HUMAIN, Gaspillage alimentaire)
- Végétalisation de l'Alimentation (impacts sur les process en cuisine, équipements et Hygiène)
- Digitalisation (Dark Kitchens, frigos connectés, Les nouveaux modes de distribution)

Les outils et livrables

Un livrable Sécurité sanitaire : Mise à jour de JAPLIC l'hygiène en cuisine professionnelle- Ajout de fiches sur le réemploi, maîtrise des règles d'hygiène en laverie



- **28 mars 2025 intervention de Lucia PEREIRA** -Directrice des affaires réglementaires et juridiques du Réseau Vrac&Réemploi : « 2025- 5 ans près la loi AGECE »
- Création de lien avec le Réseau Vrac&Réemploi et invitation au salon REUse Economy expo (en Mai chaque année)**
- **26 juin 2025 : intervention d'un acteur de la traçabilité MICROLIDE**



3.5.5. Commission Boulangerie - Pâtisserie

Animée par : Véronique RACINE – Directrice Générale SAVENCIA Food Service, Natacha VEROT – BARRY CALLEBAUT Directrice Commerciale Gourmet France-Division Artisans & Distribution et Frédéric CREMEL-COMPLET

Contact : Laurence VIGNÉ - laurence.vigne@gecofoodservice.com

Les missions de la commission

- Fournir aux entreprises une meilleure compréhension de l'écosystème
- Comprendre les besoins et attentes des Boulangers dans leurs différentes structures (indépendantes n, multi propriétaires, enseignes.)
- Mieux appréhender la route to market
- Se projeter dans l'évolution de ce segment de marché et son avenir

Membres : 90 membres, 40 entreprises

Fréquence de réunion : 1 à 2 fois par an



Vous souhaitez rejoindre la commission et être inscrit dans les listes de diffusion pour être au plus près des actualités, n'hésitez pas à contacter Laurence Vigné

Chiffres clés 2024 : 1 réunion le lundi 30 septembre avec des invités (cf ci-dessous)

Table ronde 2024

- 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

La thématique était de comprendre les enjeux en termes de développement des Boulangers/artisans avec la présence des représentants du Syndicat des Boulangers du Grand Paris (1000 adhérents) et des Distributeurs/Grossistes avec la présence de TRANSGOURMET (CA sur le segment Boul Pât est de 25%), de comprendre leurs attentes vis à vis des offres et services que peuvent apporter leurs fournisseurs industriels.



Lors de cette séance, les membres de la commission ont eu le plaisir de recevoir :
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 en Boulangerie Pâtisserie chez Transgourmet.

Une nouvelle occasion pour les adhérents présents de nourrir leur expertise en croisant les regards :

- Les besoins et usages des Boulangers/pâtisseries et des Distributeurs Grossistes,
- L'avenir de ce segment de marché au cœur de la consommation des Français,
- Les attentes des consommateurs et les impacts sur les offres,
- Les besoins vis à vis des fournisseurs,
- La formation des collaborateurs.

Un grand merci à nos invités pour la qualité des échanges !

Laurence Vigné Véronique RACINE

CC Michel Sanson Valérie POLLET VIGUIER Christel Eglhoff @Julie Moreau Frédéric CREMEL Nathalie Thalmann-lung Emeline Degache Pablo Schubmehl Chabot Aymeric de Fontenay Douis Mirschler Nathalie Romain Corde Olivier Ritzmann Julie Deléglise Marine Fontourcy Olivier Delgado Lola LAUER @Anais FABRE Clara Pouletty Lauren Hugonnet Amandine VILLIERS - DESMET Caroline Cleland Morgane Davaio Marie Jeanne RAHUEL-MALLET



Retrouvez les présentations et les comptes-rendus dans
l'Espace Adhérents/outils GECO/Commission Boulangerie Pâtisserie

ZOOM SUR 2025

Les dates de réunions

Au 3^{ème} trimestre 2025 - (14h30-17h30)

Les sujets

- Poursuivre les rencontres/ débats avec des clients multi-boutiques : comprendre comment les toucher/ leur attente en termes de livraison directe, avec des enseignes de chaînes,
- Investiguer sur des possibles études :
- Étude Shopper : intéressante d'autant plus pour distributeurs et artisans qui en ont peu la lecture
- Panorama des supports de communication les plus utilisés par les différents segments en BP
- Datas sur multi fonds : nouveaux segments difficilement détournables (Enjeux quanti et quali)

4. Fonctionnement interne de votre association

4.1. Chantier Data et CRM

Afin de **garantir la pérennité de notre niveau de services aux adhérents**, et de continuer **d'accompagner le développement de l'Association**, nous avons identifié la nécessité de nous doter d'un outil CRM.

Ce projet, structurant pour votre Association, s'intégrait dans le Plan Stratégique à 5 ans, avec une mise en œuvre dès 2024. Il répond à plusieurs besoins :

- **Protéger et sécuriser nos données** (par exemple les 1 000 contacts individuels liés à uniquement à nos membres, mais aussi nos parties prenantes)
- **Diminuer des tâches chronophages** pour votre équipe permanente
- **Optimiser l'organisation** des événements et services aux adhérents
- **Améliorer la connaissance de nos adhérents** pour accélérer notre développement et **améliorer nos services**



La société MAKOA nous a apporté la solution avec l'outil CiviCrm (cette solution open source nous permettra de ne pas dépendre d'un éditeur).

L'implémentation de ce nouvel outil a débuté au cours du 1^{er} semestre 2024 : le chantier CRM s'est poursuivi tout au long de l'année et devrait s'achever sur le 2nd semestre 2025.

Ce travail a **fortement mobilisé l'équipe permanente**, notamment **Lora Kovacheva**, notre Assistante de Direction, que vous connaissez tous dans vos relations opérationnelles avec l'association et notamment pour recevoir d'elle l'essentiel des emails sous l'adresse geco@gecofoodservice.com. Lora a réalisé un gros travail de préparation des données, et a été notre point de contact privilégié avec MAKOA. Notre chantier CiviCrm nous mobilise encore pour quelques mois !

Grâce à ce nouvel outil, nous sommes en mesure par exemple d'**automatiser nos processus de production de nos événements** (formations, rencontres clients...) : de l'invitation à la convocation.

Nous disposons aussi d'un **outil de création et routage de nos emails**, qui nous permet d'aller plus loin dans la mise en page et la personnalisation.

4.2. Segmentation & qualification des adhérents

L'outil CIVICRM intègre toutes les données de notre segmentation, nous permettant ainsi d'être au plus près de vous, de vos besoins et de votre engagement :

- **Défendre vos intérêts face aux pouvoirs publics**, en nous permettant de mieux valoriser ce que nos entreprises et le Food Service représentent

Analyser le niveau d'usage de nos services afin de les améliorer et d'en proposer de nouveaux.



À NOTER **Enquête Adhérents GECO (du 31 janvier au 31 mars 2025)**

Nous vous avons interrogé sur votre vision et votre perception de l'association, votre niveau de satisfaction sur nos différents services, et aussi vos attentes en termes de nouveaux services. Vos réponses sont en train d'être étudiées au moment où nous rédigeons ce Rapport Moral, et nous reviendrons vers vous courant 2025 pour vous informer des actions entreprises.

L'ensemble des données collectées et détenues par le GECO Food Service dans le cadre de l'outil CRM et de la segmentation sont réservées à l'usage interne et exclusif du GECO FOOD SERVICE, et seules des données globales et consolidées pourraient être communiquées à nos interlocuteurs aux seins des parties prenantes.

Vous l'aurez compris : en interne, votre association poursuit sa structuration et se dote des bons outils, pour continuer de vous apporter le meilleur niveau de service possible !

4.3. Nos salles

Enfin, il est rappelé que les **salles de réunion du GECO Food Service** sont à la disposition de ses membres en fonction des disponibilités. **Nos locaux au 124 Bd MAGENTA** sont plus fonctionnels et plus accessibles de toutes gares, avec un parking au pied. Vous avez été un certain nombre à profiter de ce service compris dans votre adhésion.

Pour une réunion, un rendez-vous, un bureau de passage à Paris, il suffit de contacter Lora KOVACHEVA : 01 53 01 93 10 - geco@gecofoodservice.com

5. Nos points d'attention en 2025

Dans ce concert de sujets, nous sommes déjà très mobilisés, notamment autour des sujets suivants :

- **La fusion annoncée de la REP Emballages professionnels de la Restauration et de la REP Emballages Professionnels** : défendre les intérêts de nos entreprises qui ont financé un dispositif spécifique Restauration voué à disparaître, et s'assurer de la bonne articulation entre les 2 dispositifs.
- **Les Sujets Emballages en général**, avec une attention à porter à l'application à venir du règlement européen cadre sur les emballages et déchets d'emballages PPWR
- **Les Sujets Plastique en particulier**, avec la précision de ce qui est plastique ou pas
- **Equipements, services et produits d'hygiène**, la nécessaire attention à la sobriété en eau, en électricité, quel accompagnement aux changements des pratiques et usages en restauration ;
- **La révision des recommandations de l'ex-GEM RCN** en restauration collective
- **Identification et reconnaissance de la Filière Restaurations commerciales et collectives du champ à l'assiette** : valoriser les spécificités de notre filière, créer une zone d'influence plus forte en réunissant les organisations professionnelles référentes.
- **L'évolution de l'encadrement des relations commerciales avec les GROSSISTES-DISTRIBUTEURS**, notamment autour d'un possible texte EGALIM4.
- **L'évolutions des marchés de la CHD**, avec une attention particulière à l'hybridation des marchés GMS/CHD, au snacking et à la Restauration Boulangère.
- **La digitalisation des usages et comportements en CHD**
- **Les évolutions portées par la Silver Economy en CHD**



À NOTER

L'équipe du GECO Food Service s'est renforcée avec l'arrivée en Janvier 2025 d'Allison BRIVATI, notre Chargée d'études marketing : n'hésitez pas à prendre contact avec elle !
allison.brivati@gecofoodservice.com

En 2025, les sujets d'attention suivis pour vous par le GECO Food Service seront encore nombreux !

Pour :

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

Pour :

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

Votre association reste pleinement mobilisée notamment afin de :

- ☛ Poursuivre le dialogue avec les pouvoirs publics, donner plus de visibilité au rôle et à la situation des fournisseurs de la restauration hors domicile en contexte de crise, pour maintenir un soutien nécessaire à notre filière ;
- ☛ Répondre aux nouvelles attentes de nos restaurateurs et recréer une dynamique de croissance ; Maintenir un dialogue constructif avec nos partenaires de la distribution ;
- ☛ Sensibiliser les Pouvoirs Publics à nos problématiques : nécessité d'un temps d'adaptation de nos outils industriels face à des réformes contraignantes pour nos entreprises (Plastiques...) ou sur la nouvelle REP des professionnels de la Restauration, etc. ;
- ☛ Rester vigilants sur les conditions d'application des lois ;
- ☛ Etc.

Pour répondre au mieux à vos attentes, nous avons besoin que vous nous disiez quels sont vos besoins de chiffres, de statistiques, d'études qualitatives / quantitatives, de formations, de sujets d'attention, etc.



Michel Sanson, Président
michel.sanson@gecofoodservice.com



Frédérique Lehoux, Directrice Générale
frederique.lehoux@gecofoodservice.com
01 53 01 93 12 / 06 23 06 01 09



Laurence Vigné, Secrétaire Générale Adjointe
laurence.vigne@gecofoodservice.com
01 53 01 93 13 / 06 76 07 84 55



Lora Kovacheva, Assistante de Direction
geco@gecofoodservice.com
01 53 01 93 10



Allison Brivati, Chargée d'études
allison.brivati@gecofoodservice.com
01 53 01 93 13

**En 2025, n'hésitez pas à nous contacter,
notre équipe est à votre écoute !**

Soyez les ambassadeurs de votre association

Vous êtes les meilleurs prescripteurs pour que la communauté GECO Food Service grandisse toujours plus, plus nous serons nombreux, plus nous saurons peser dans les débats et sur nos sujets !



124 boulevard de Magenta
75010 PARIS
01 53 01 93 10
geco@gecofoodservice.com

www.gecofoodservice.com