GECO
FOOD SERVICE

COMMISSION

Etudes & Outils Marketing

02 OCTOBRE 2025

Hybride



À vos agendas !

4 réunions en 2025

9h30 – 12h00

~~**13 MARS**~~
~~HYBRIDE~~

~~**22 MAI**~~
~~**Présentiel obligatoire**~~

02 OCT
HYBRIDE

27 NOV
HYBRIDE

GECO FOOD SERVICE

Modus operandi

J’envoie le calendrier des réunions

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

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

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

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

Pour participer aux réunions, il faut s’inscrire à chaque réunion

GECO FOOD SERVICE

Liste des inscrits

EMPLOYEUR ACTUEL	NOM DE FAMILLE	PRÉNOM	FONCTION
BARRY CALLEBAUT FRANCE	ROGER	Claire	Directrice Marketing
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	DELEPLANQUE	Mathilde	Channel Manager Restauration Commerciale
EURALIS GASTRONOMIE | ROUGIE	LARDEUX	Delphine	Chef de groupe Marketing
GALLIANCE DISTRIBUTION	SANCHO	Nelly	Directrice Marketing
LE MONDE DES CREPES	JEGOU	REGIS	Directeur Commercial
MARTINET	ROCHEFORT	Fabienne	Directrice Marketing et Communication
OLGA | TRIBALLAT NOYAL RESTAURATION	THEVENOT	Emmanuel	Compte Clé National
PEPSICO FRANCE	AMBROS	Annelise	Shopper & Analytics Insights - Out of Home & Snacking
SAINT JEAN	BRUNET-MANQUAT	Romain	Chef de marché RHD Junior
WERNER & MERTZ FRANCE PROFESSIONAL	PERCHERON	Amélie	Chef de produits
GOÛTERS MAGIQUES	BEUGIN	Aurélie	Responsable Category Management
CAP TRAITEUR	RAJOELINA	Aina	Chef de Produit NUTRISIS
PANZANI SOLUTIONS	LEBAS	Emeline	
LABEYRIE FINE FOODS FRANCE	MONSACRE	Fanny	Chef de Produit Circuits Spécialisés
LABEYRIE FINE FOODS FRANCE	MASSOUTIER	Matthias	Category Manager et compte-clé Food Service
EURALIS GASTRONOMIE | STALAVEN (ROUGIE)	BEDEL-BARRAT	Frédéric	Responsable National RHF
MOUSLINE	DÉPINAY	Louis	Brand Manager RHF
CHARAL RESTAURATION	DUGAST	Pauline	Responsable Produits
COOKIE CREATIONS	DUCOURNAU	Christophe	Directeur Général
BONDUELLE FRAIS FRANCE	PAINDAVOINE	Julie	Marketing manager France
ELIVIA PROFESSIONNELS	CLEMENT	Alice	Cheffe de produits RHF - PAD
THE GREEN PROTEIN COMPAGNY	BROCHU	Guillaume	Directeur - Co-fondateur
DURALEX	CHAGNAT	Romane	Chef de Marché
ARLA FOODS FRANCE	BELKAID	Amal	Marketing Manager

Ordre du jour

1. Les Outils du GECO actualisés

2. Présentation de l'étude 2025 par l'IFOP
   - Calendrier de l'étude
   - Démarrage réflexion sur les différentes étapes

3. FOCUS sur la restauration collective
   - Proposition outils Vecteur Plus
   - Arrêté sur la qualité nutritionnelle en milieu scolaire
   - Prochaine Rencontre clients : SODEXO
   - Formations

4. Les Formations du GECO
   - Prochaines à venir
   - Catalogue des sessions 2026 à venir

5. Les Commissions au GECO

6. Projets 2026

Droit de la concurrence

Rappel des règles

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

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

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

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

01

OUTILS DU GECO 2025

OUTILS DISPONIBLES ET ACTUALISES



Le PANORAMA de la consommation Hors Foyer



La bible des marchés de la consommation Hors foyer

Mise à jour des parties avec les chiffres 2024 :

1. Marchés, achats et distribution de la CHD
2. Enjeux de la CHD (réglementaires, sociodémographiques, et sociétaux)
3. Restauration Commerciale : chiffres, tendances, infographies, segments et sous-segments

Mi-octobre : mise à jour des parties sur la **Restauration collective**

Observatoire 360° recensant toutes les données indispensables pour se développer sur les marchés de la CHF

1er Semestre 2025 du PANEL CREST (Données conso)



L'analyse et la mise en graphes des données les plus dynamiques du 1er semestre 2025 !

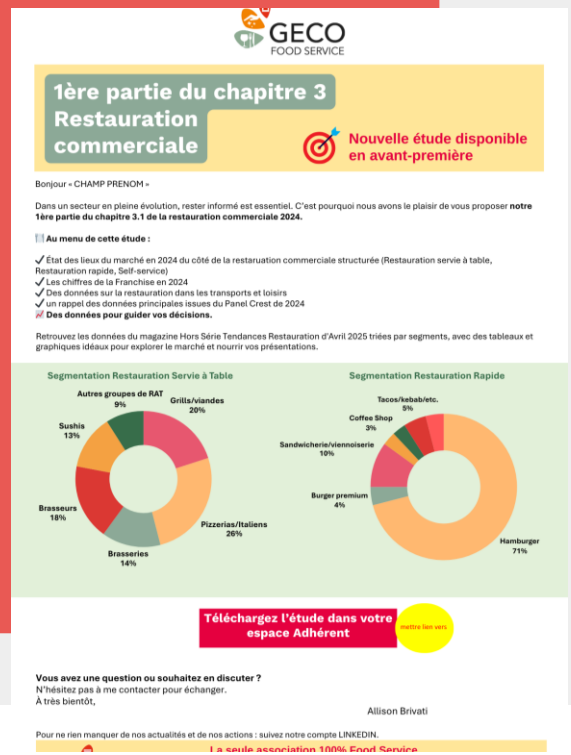
Panel Consommateurs CREST

Mesurer l'activité des marchés CHD : 16 000 consommateurs interrogés 365J/an sur leur consommation hors foyer (occasions, dépenses, tickets moyens, parts de marché VAE/LAD/Sur Place)

avec un historique depuis 2008 : mise en perspective – temps long.

Bilan complété par **la présentation** des résultats du PANEL CREST par CIRCANA

La Restauration structurée 2024


GECO FOOD SERVICE

1ère partie du chapitre 3
Restauration commerciale

Nouvelle étude disponible en avant-première

Bonjour « CHAMP PRENOM »

Dans un secteur en pleine évolution, rester informé est essentiel. C'est pourquoi nous avons le plaisir de vous proposer **notre 1ère partie du chapitre 3.1 de la restauration commerciale 2024.**

Au menu de cette étude :

✓ État des lieux du marché en 2024 du côté de la restauration commerciale structurée (Restauration servie à table, Restauration rapide, Self-service)
✓ Les chiffres de la Franchise en 2024
✓ Des données sur la restauration dans les transports et loisirs
✓ un rappel des données principales issues du Panel Crest de 2024
Des données pour guider vos décisions.

Retrouvez les données du magazine Hors Série Tendances Restauration d'Avril 2025 triées par segments, avec des tableaux et graphiques idéaux pour explorer le marché et nourrir vos présentations.

Segmentation Restauration Servie à Table

Segmentation Restauration Rapide

Téléchargez l'étude dans votre espace Adhérent

mettre lien vers

Vous avez une question ou souhaitez en discuter ?
N'hésitez pas à me contacter pour échanger.
À très bientôt,

Allison Brivati

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

La seule association 100% Food Service

Extrait de la partie 3 du Panorama de la CHD sortie en mai 2025

Chiffres sur la restauration commerciale structurée :

- Etat des lieux du marché 2024 via la restauration structurée
- Chiffre de la franchise 2024
- Données sur la restauration des transports et loisirs

Nouveau : le DATASCOPE By GECO

TOUS LES 2 MOIS
Un aperçu des informations chiffrées de la période

CHIFFRES
Infographie,
Chiffre du mois

MISE EN AVANT D'ETUDES
Etudes externes d'actualités,
Outils du GECO Food Service disponibles

DIFFUSION par e-mailing

+ A retrouver sur le **Site Internet** dans votre **Espace Adhérent <** page **Outils du GECO**



GECO
FOOD SERVICE

02

IFOP

Le Mangeur : Etude 2025





GECO FOOD SERVICE

03

FOCUS

Restauration collective

- Offre Vecteur Plus
- Arrêté qualité nutritionnelle scolaire
- Prochaine rencontre client : SODEXO
- Formation



GECO FOOD SERVICE



Vecteur Plus

Offre valable jusqu'au 30.11 2025

offre	Calendrier	Budget (HT)
Etude de marché avec projection du tonnage sur la période du 1er janvier 2022 au 31 decembre 2025	8 à 10 semaines après atelier de prise en compte	23500 euros HT
Option supplementaire		
Option analyse du conditionnement		4700 € HT
Option recherche dans le DCE Pour HYGIENE et Matériel (traitement de 2000 DCE)		1800 € HT



Vecteur Plus

OPTIONS INTEGREES DANS L'OFFRE A 23 500 euros

→ Cela répond globalement à notre brief

- Estimation du marché global et par catégories en tonnes *
- Segmentation VecteurPlus de Niveau 1
- Portraits des Grossistes-distributeurs (TOP 10) avec les parts de leur activité en national , par catégories + top 15 attributaires et acheteurs
- Répartition des marchés par typologie d'acheteurs
- Répartition du poids de la commande en direct par rapport à la gestion concédée +part des groupements par catégorie
- Part des MAPAS/ marchés formalisés par catégories
- Recherche part petit déjeuner + part liaison froide/chaude
- Poids des technologies (frais, surgelé, conserves..) par catégorie de produits
- Evolution de l'offre végétarienne en volume et produits
- Evolution sur La demande de fournitures de produits d'hygiène en volume + top 15 acheteurs + Top 15 distributeurs en national
- Evolution de la commande d'équipements de cuisine en volume + tops 15 acheteurs en national + tops 15 attributaires en national



Vecteur Plus

- **Emballage/conditionnement :**

recherche du–format les plus demandés mini portions ..

+ 4700 euros

- **Option recherche dans le DCE**

Pour HYGIENE et Matériel (traitement de 2000 DCE -1000 pour l'hygiène + 1000 pour le matériel)

+ 1800 euros



Arrêté à venir sur les qualités nutritionnelles en restauration scolaire

Le gouvernement retravaille via un arrêté à venir, les **règles nutritionnelles des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**
Ces règles, qui ont pour objet de favoriser le bien manger dans les cantines, entrent en vigueur progressivement en fonction du nombre de repas servis dans les services de restauration.

ATTENTE DE LA FINALISATION DU TEXTE

- Les infos seront communiquées via la **Commission Nutrition**

- Le GECO organisera des **sessions de formation** pour comprendre les nouvelles réglementations

Prochaine Rencontre Clients : 6 novembre 2025

Dans un contexte de pouvoir d'achat sous tension, **ces restaurations sont redevenues attractives pour le consommateur**, d'autant que de très gros efforts d'évolution d'offres ont été mis en œuvre.

En 2024, ce sont les Restaurations collectives qui drivent la croissance en volume (prestations), versus les restaurations commerciales : **+1,5%** pour les restaurations collectives (2024/23 avec 3.7 Milliards de prestations) v/s -0,9% pour les restaurations commerciales (2024/23 avec 3,7 Milliards de prestations).

Source : CIRCANA Chiffres Marchés 2024

*Rencontrez **Jean-Philippe THEVENET, Directeur des Achats**, entouré de membres de ses équipes. Marché, offre, digital, RSE..., ils vont notamment revenir pour nous sur les enjeux de l'entreprise, **au niveau national.***

Cette rencontre aura lieu de **17h à 19h aux Salons Hoche**, 9 avenue Hoche Paris 8ème, et sera suivie d'un cocktail

Jeudi 6 novembre : 17h - 19h



Formation Restauration collective

Explorer la Restauration Collective dans toutes ses dimensions.
Elle combine efficacement **séquences de décryptage** des **données Panorama & tendances 2024/2025 *& 2026***, exploration des **logiques des différentes parties prenantes**, exercices **de mise en perspective** et **partages d'expérience** pour garantir la bonne appropriation des données.

1. Atelier
Caractériser les différents segments de marchés et estimer leurs potentiels.
Comprendre les impacts des réglementations sur les segments de la restauration collective.
Décrypter les contraintes budgétaires

2 . Marchés publics : les grands acteurs et leurs évolutions
Rôle des centrales d'achats et de la distribution

3. Sociétés de Restauration Collective
Panorama des SRC et Organisations des leaders

3. Organisation dans les BU
Rôle dans la prescription (mapping des acheteurs, qualification)
Mettre en place une synergie entre opérateurs et R&D en interne
Organiser les points de contact (salons, veilles, presse)

MERCREDI 15 OCTOBRE : 9h-13h

04

FORMATIONS 2025-2026



GECO FOOD SERVICE

Formations 2025



VISION ET STRATEGIE FOOD SERVICE

Décrypter les données marché 2024-2025 pour mieux piloter sa stratégie

MARDI 14 OCTOBRE
et
JEUDI 20 NOVEMBRE

VISION RESTAURATION COLLECTIVE

Décrypter les enjeux de ces marchés et leurs potentiels

MERCREDI 15 OCTOBRE
Matin

CATEGORY MANAGEMENT EN FOOD SERVICE

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

JEUDI 16 OCTOBRE

ENJEUX DES MARCHES PUBLICS

Maitriser toutes les dimensions pour doper son business en restauration collective

DATES À VENIR EN 2026

05

COMMISSIONS 2026



GECO FOOD SERVICE



Les autres commissions du GECO

🔎 **Anticiper** les évolutions réglementaires, techniques et marché,
🛠️ **Développer des outils et des études** concrètes pour vos équipes et vos clients,
🤝 **Échanger avec des experts, des acteurs institutionnels** et d'autres professionnels du secteur.
Participer à une commission, c'est être au cœur de l'intelligence collective du GECO, **gagner en visibilité, en expertise et en influence.**

NUTRITION ET SANTE

Responsable : Laurence Vigné - laurence.vigne@gecofoodservice.com

Cette commission suit les grands enjeux de santé publique, nutrition, information consommateur et sécurité sanitaire.
Zoom : Sous-groupe dédié à l'Alimentation des Séniors.
Votre bénéfice : Anticiper les réglementations, comprendre les attentes des convives, coconstruire des positions sectorielles.

RESTAURATION DURABLE

Responsable : Frédérique Lehoux - frederique.lehoux@gecofoodservice.com

Du contenu de l'assiette à l'écoconception des emballages : cette commission couvre tous les enjeux RSE de la RHF.
Votre bénéfice : S'outiller pour répondre aux exigences réglementaires (EGAlim, AGEC, Climat), valoriser vos engagements.

BOULANGERIE PÂTISSERIE

Responsable : Laurence Vigné - laurence.vigne@gecofoodservice.com

Comprendre les circuits, besoins et évolutions du marché boulanger. Mieux appréhender la route to market
Votre bénéfice : Adapter votre stratégie aux nouvelles dynamiques de ce segment en pleine mutation.

EQUIPEMENTS SERVICES ET HYGIENE

Responsable : Laurence Vigné - laurence.vigne@gecofoodservice.com

Prospective, innovations et décryptage des tendances (digitalisation, re-use, végétalisation, etc.).
Votre bénéfice : Gagner en expertise sur les mutations des modèles RHF et leurs impacts opérationnels.

06

PROJETS 2026



GECO FOOD SERVICE

De nouveaux temps forts



Organisation d’éclairages marché

Inviter des cabinets d’études : Circana, Worldpanel, Nielsen, Xerfi, etc.
3 à 4 fois par an
l
Les laisser présenter des insights actuels : sur des sujets d’ouverture d’esprit, d’inspiration, de marché, pour en tirer des enseignements

Format en réflexion:
- Petit déjeuner / cocktail déjeunatoire
- Entre 10h et 13h à définir
- Comprenant environ 45 minutes de présentation d’insights

SERIEZ VOUS TENTE PAR UN DE CES FORMATS ?
LE DEPLACEMENT EN VAUDRAIT-IL LA PEINE ?

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !



En 2024, nous allons continuer de renforcer notre présence et notre visibilité sur LinkedIn.
Nous relaierons nos Commissions en citant les participants !*

1. Assurez-vous que vous **suivez notre compte Linkedin** @GECOFOODSERVICE

2. **Publiez dès maintenant un post** pour relayer votre présence à cette Commission en mentionnant le compte @GECOFOODSERVICE !

3. **Likez / Commentez** nos posts régulièrement

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

02

Votre association en mouvement



La raison d’être de l’association

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

La mission du collectif

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

Nos valeurs

OUVERTURE D'ESPRIT

- Notre **collectif** se nourrit de sa **diversité** : alimentaire / non alimentaire,
  Groupes / ETI / PME,
  pluridisciplinarité.
- Nous **détectons** et **décryptons** les **ruptures** et les **transformations** de nos marchés.
- Nous **imaginons** des **réponses innovantes** et adaptées.

ENGAGEMENT

- Notre **équipe est engagée au quotidien** aux côtés de ses adhérents.
- Nous ne faisons qu'un avec nos adhérents quand **nous défendons leurs intérêts auprès des parties prenantes.**
- Nos **adhérents sont mobilisés** dans la vie de leur association.

QUÊTE D'EXCELLENCE

- Nous cherchons chaque jour le **niveau de réponse le plus pointu et le plus complet.**
- Nous engageons tout notre **professionnalisme** pour **satisfaire nos adhérents**.
- Nous exerçons notre **mission d'influence** avec **détermination** et **pugnacité**.

PASSION FOOD SERVICE

- Nous sommes le **point de convergence de tout un écosystème**
- Nous choisissons de **collaborer entre pairs** au service de notre secteur.
- Nous **favorisons la convivialité** et l'authenticité dans toutes nos rencontres.

Un socle de valeurs communes partagées par tous.

GECO FOOD SERVICE

Les 7 dimensions du GECO



5 axes stratégiques & 1 fil « vert »

Développer et pérenniser les ressources du GECO

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

Elargir nos services aux adhérents :
Améliorer - Enrichir - Innover

Renforcer le rôle d'influence

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

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

GECO FOOD SERVICE



Merci

CONTACT

Frédérique LEHOUX

06 23 06 10 09

01 53 01 93 12

Frederique.lehoux@gecofoodservice.com

Allison BRIVATI

01 53 01 93 13

allison.brivati@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris