

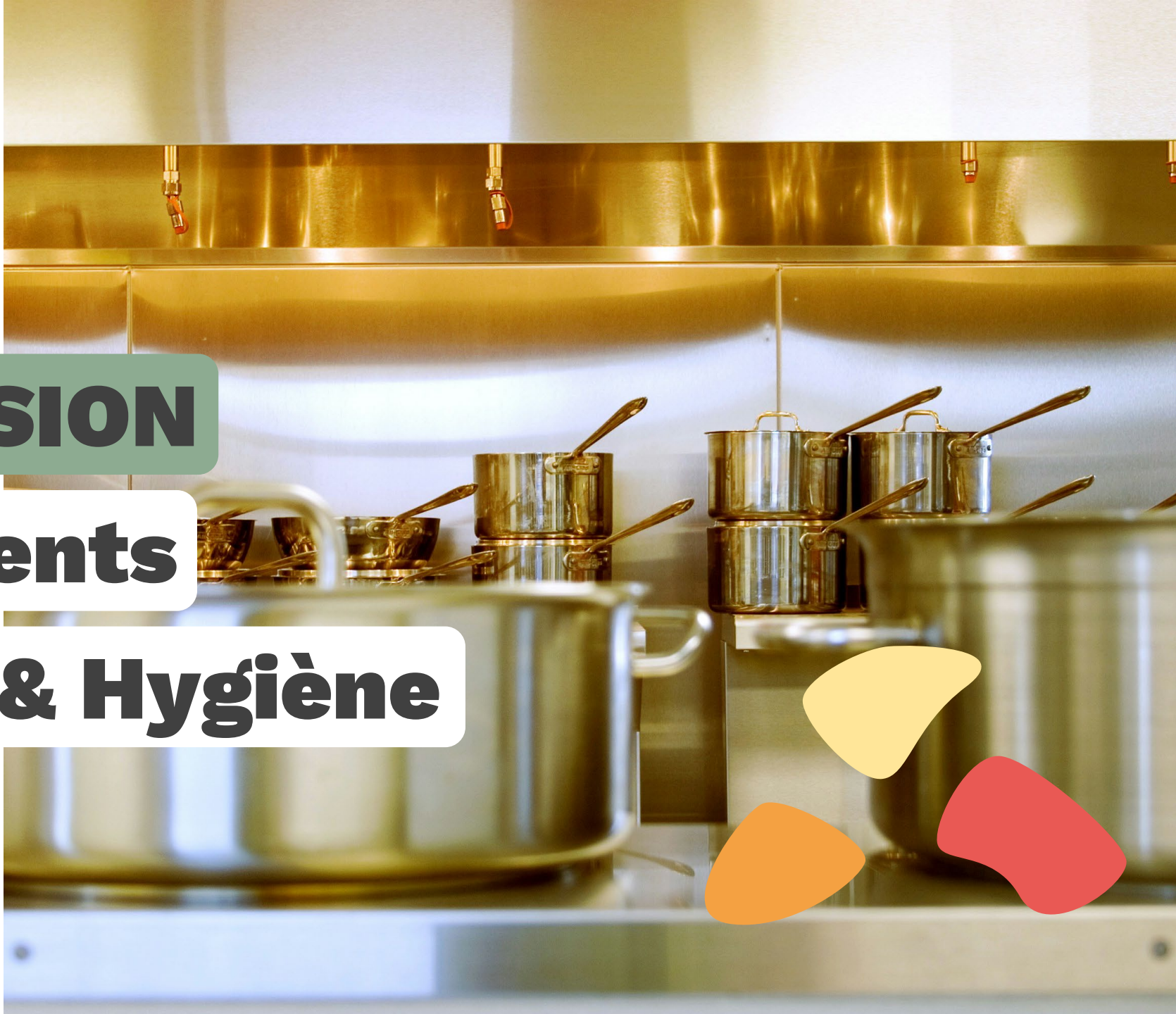
COMMISSION

Équipements

Services & Hygiène

📅 26 septembre 2025

📍 GECO



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.

Ordre du jour



Introduction A. Lohnherr

Tour de Table & Accueil Duralex

- Rentrée Baromètre Etat de santé du marché
- Sujets :
 - Retour sur l'intervention de Microlide + interventions 2026
 - Communication Livrable JAPLIC Focus sur les thématiques à mettre à jour
 - REP
- Campagne de prospection de nouveaux adhérents
- Activités du GECO (études, rencontres clients Formations ...)

- Veille:
 - Bilan des 5 ans de la loi AGECE Rapport parlementaire
 - Livre blanc Réemploi Eternity
 - Label Anti-Gaspillage
- CNRC GT médico-social et sanitaire (Biodéchets et gestion du gaspillage al)

À vos agendas !



réunions en 2025

🕒 10h00 – 12h30

**Vendredi
28 mars**

**Jeudi 26
juin**

**Vendredi 26
septembre**

**Vendredi
12
décembre**
présentiel avec
déjeuner



Modus operandi



J'envoie le calendrier des réunions VIA OUTLOOK



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



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



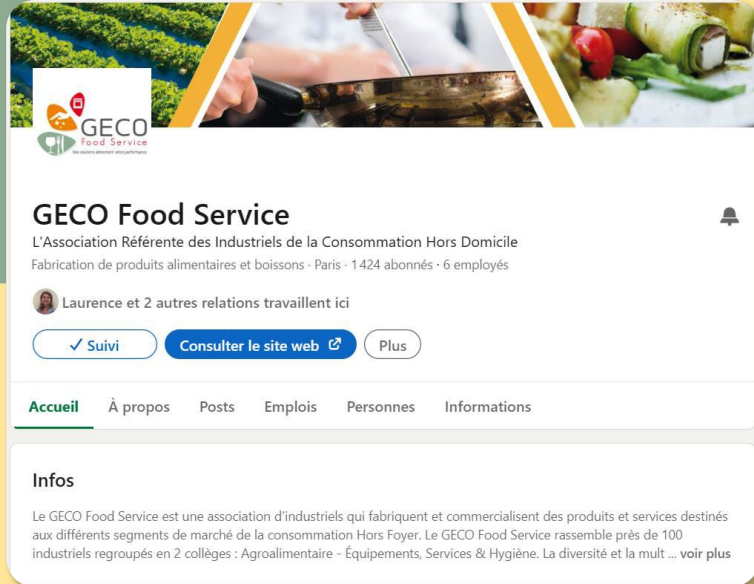
J'établis une **liste de participants** à chaque réunion, **au vu des inscriptions** reçues



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 selon le lien envoyé via le CRM.**

Nous avons besoin de vous !



Nous poursuivons notre présence et notre visibilité sur LinkedIn.

Nous relayons régulièrement les évènements , les nouveaux arrivants et commissions de travail ,

- 1 Assurez-vous que vous **suivez notre compte LinkedIn**
@GECOFOODSERVICE
- 2 **Likez / Commentez et republiez** nos posts régulièrement

TOUR DE TABLE & Accueil de Durablex



Tour de table&Accueil Durallex



Employeur actuel	Nom de famille	Prénom	Fonction
ALPHAFORM	MEZERAY	Arnaud	Directeur Commercial
BOLTON SOLITAIRE	REYNES	jean christophe	directeur activité Solipro
DUNI	LE GORGEU	Olivier	Head of Sales France
DURALEX	CHAGNAT	Romane	Chef de Marché
ECOLAB FRANCE	IVALDI	Nolwenn	Marketing Manager
ELECTROLUX PROFESSIONAL	POISOT	Alain	Chef de marché laverie et réfrigération
ESSITY FRANCE	BRUN	Frédéric	Sales Manager
LABORATOIRES CEETAL-CMPC	ROUSSELIN	Philippine	Marché Grands Comptes
MEIKO	LOHNHERR	Alexander	President
ROBOT-COUPÉ	DEMONCY	Richard	Directeur Commercial France
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	PIOU	Arnaud	Managing Director
WERNER & MERTZ FRANCE PROFESSI	COPIGNEAUX	JOSEPHINE	Marketing Manager
WERNER & MERTZ FRANCE PROFESSI	NORMAND	Claire	Product & Technical Manager Floor & Sur



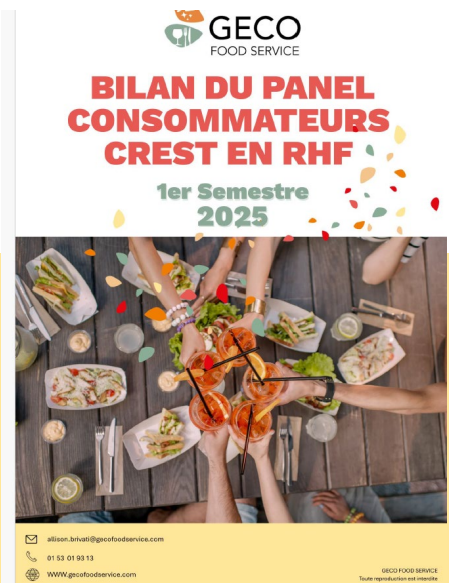
TENDANCES Métiers - Filière

ACTUALITÉS

Actus Marchés

➤ 1^{er} semestre 2025
Un bilan envoyé début septembre

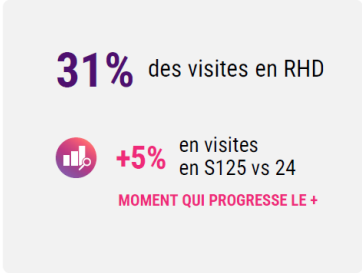
Une intervention de M. BERTOCH 18 septembre



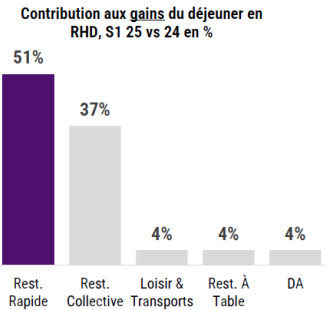
La Restauration rapide drivée par le déjeuner

Des consommateurs au déjeuner qui se dirigent vers la restauration rapide, un choix qui permet de contrôler ses dépenses tout en ayant accès à des produits plaisirs et rassasiants !

Une reprise du déjeuner, moment phare en RHD



Principalement via la restauration rapide



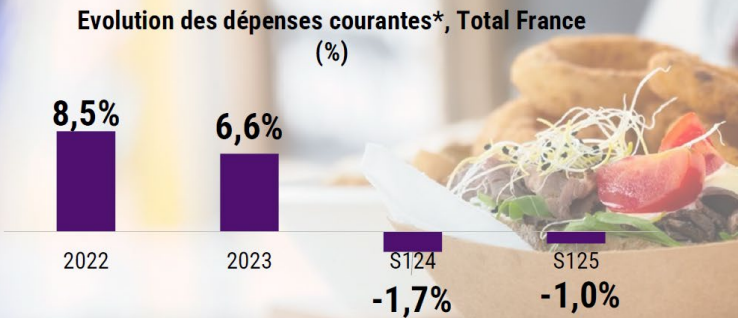
Et des offres gourmandes / Cuisine du monde



Circana, Inc. and Circana Group, L.P. | Proprietary and confidential

Les Français restent prudents dans leurs dépenses

En dépit du ralentissement de l'inflation on observe une faible appétence à consommer.



* Dépenses alimentaires et non alimentaires hors impôts, santé, loyer, prêts, voyages, hôtels

Source: Circana 360°

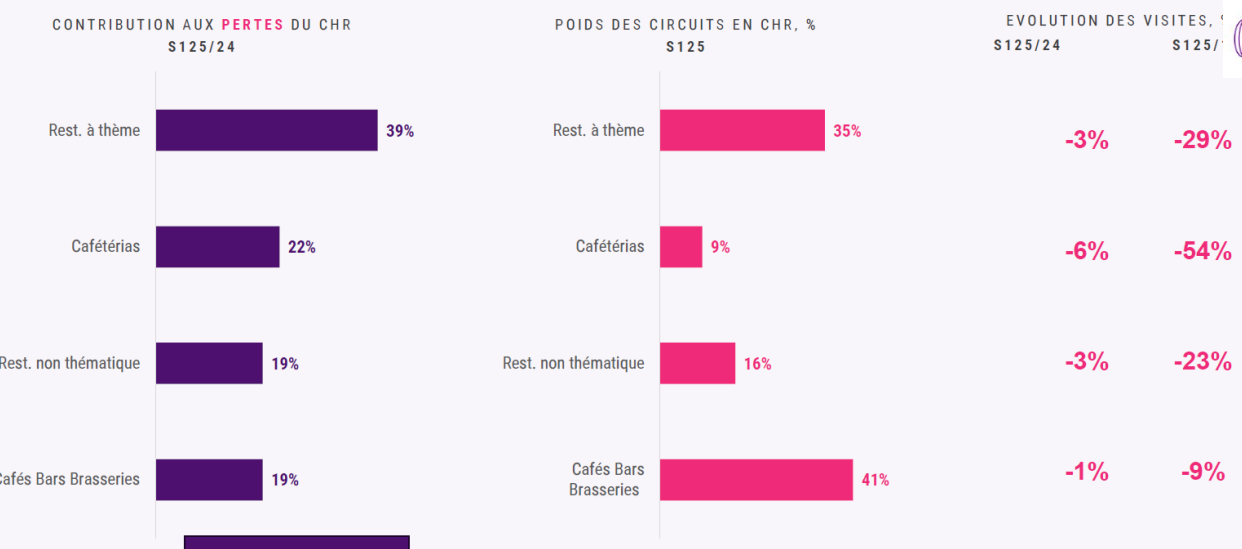


GMS, les Fastfood Burgers, Boulangeries Indép. et Autres Rest. Rapide (drivés par les Ethniques) sont les premiers contributeurs aux gains, quand les Sandwicheries souffrent

Actus Marchés

➤ 1^{er} semestre 2025

Les Cafés, Bars, Brasseries résistent mieux que les autres circuits de la RAT. Les pertes en visites proviennent essentiellement du soir et du matin – les deux moments remplaçables par un repas à la maison



**Circana.**

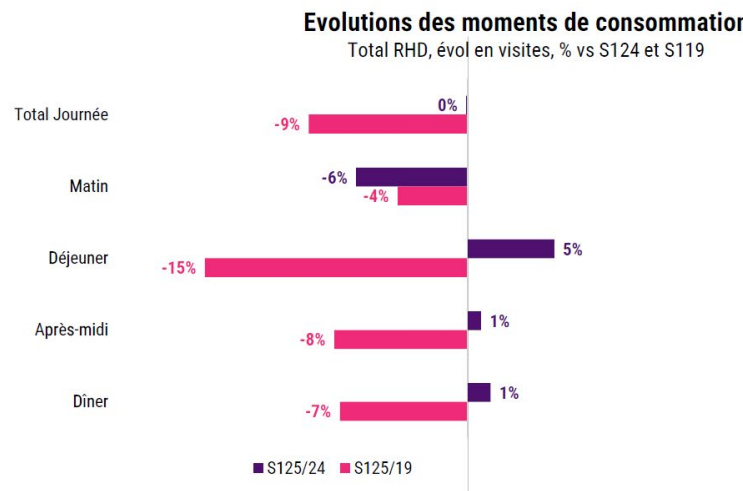
TOTAL RAT = - 2% en visites

**GECO**
FOOD SERVICE

Source: Circana - CREST
Circana, Inc. and Circana Group, L.P. | Proprietary and confidential 31

La façon de consommer change

Le déjeuner a le plus souffert sur le long terme (vs 2019, avec l'arrivée du télétravail post-Covid) mais reprend les couleurs en S125.



CREST France
Circana, Inc. and Circana Group, L.P. | Proprietary and confidential 32

Et pour vous ?

**GECO**
FOOD SERVICE



Retrouvez tous les contenus dans Espace Adhérents / documents GECO / Etude&data/panel CREST/2025



Feuille de route

Sujets

Feuille de route 2024-2025

1

**Être reconnu
experts sur des
sujets
d'actualités / de
prospectives /
prises de paroles**

2

**Se renforcer sur
les sujets de la
Route To Market**

3

**Se rapprocher des
parties prenantes
de notre
écosystème**

4

Ecrire la force du
GECO Food
Service dans notre
univers de la
cuisine
professionnelle

Feuille de route

1-Être reconnu expert sur des sujets d'actualités et prises de paroles

Les DECODEURS , DECRYPTEURS des tendances et réglementations sur nos marchés
ETRE FORCE DE PROPOSITIONS

Maitrises des ressources / coûts

(Eau, énergie , matériaux ,
Facteur HUMAIN
Gaspillage alimentaire)

RE USE

(emballages, réparabilité ,
2nde main, réemploi
réutilisation, consignes,
vrac ...)

Végétalisation

(impacts sur les cuisines,
équipements, hygiène ,
safety)

**NEW Tendances&Modes
de consommation**

Digitalisation

Dark kitchen frigos
connectés
nouveaux modes de
distribution, Food tech

Comment :

Compréhension des enjeux, Etat des lieux, facteurs clés de succès, interventions d'experts, solutions,
partage avec les acteurs et parties prenantes

Reconnaissance par :

Communications sous forme de livrables, colloques etc .

Se rapprocher des parties prenantes de notre écosystème

Retour sur l'Intervention de Pierre ROBERT MICROLIDE

Se rapprocher des parties prenantes de notre écosystème

> depuis début 2025

Lucia PEREIRA Réseau Vrac&Réemploi

Pierre ROBERT Microlide

> Autres intervenants Pour le 12 décembre ou 2026

- ETERNITY un intérêt ? **non**
- Bureau d'Etudes? **non**
- Une enseigne – Eatertainment (Boom Boom Villette) → A voir pour contact interne GECO
- Un-e directeur-trice QHSE d 'enseignes → Pokawa → Arnaud PRIOU prend contact
- Président UDIRH David BRIAND – Responsable Restauration du CHU POITIERS pourrait intervenir (LV)
- Intervention Adhérent Food du GECO Food service sur la partie process Food et supply → Alexander voit avec un représentant du COMEX Food

Rappel sur JAPLIC

Un outil en libre accès sur [Espace Restaurateurs](#)

Un outil né en 2014 (labellisé PNA) , mis à jour 2021

J'APPLIQUE



Les Fondamentaux

Résumé des bases sur les dangers et des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour maîtriser ces dangers.



Les fiches de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Résumé des méthodes de travail les plus courantes pour maîtriser la multiplication des microbes (réception des marchandises, maîtrise du stockage, maîtrise de la liaison chaude, froide, nettoyage/ désinfection, hygiène du personnel, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.).



Les fiches de suivi

Les essentiels pour le suivi et les autocontrôles (enregistrement des T°C des enceintes froides, traçabilité, sommaire d'un Plan de Maitrise Sanitaire, etc.).

J'APPREND



Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Résumé des 3 fondamentaux du PMS (traçabilité, démarche HACCP et Bonnes Pratiques d'Hygiène).



La réglementation applicable à la restauration

Résumé de la réglementation et des sanctions encourues et accès aux différents textes réglementaires (européens et français).



Les initiations

Approfondissement des connaissances sur les microbes et les différents dangers en restauration (physiques, chimiques, biologiques et allergènes).

CLIQUEZ : [Initiation aux dangers](#) - [Initiation aux microbes](#)

Communication Livrables

Objectif : une mise à jour en 2025/**en 2026**
avec des nouvelles thématiques

- REUSE (laverie/ vaisselle)
- Durabilité (produits d'hygiène/solutions d'essuyage)
- Solutions d'Emballages / Ajout d'infos **sur les plastiques**
- **Biodéchets**

Ces fiches sont des outils qui vous aideront à maîtriser les principales sources de dangers. Elles présentent les méthodes de travail les plus courantes pour y parvenir.

Elles portent sur :

1. L'hygiène du personnel
2. La réception des marchandises
3. La maîtrise du stockage
4. La maîtrise des préparations froides
5. La maîtrise des préparations chaudes
6. La liaison chaude, froide et la remise en température
7. La traçabilité et la gestion des non-conformités
8. Le nettoyage et la désinfection
9. Le gaspillage alimentaire

Suggestions de GT travail

GT Réglementations
PMS

Merieux Nutrisciences
Laboratoire CEETAL ?

GT Nettoyage Désinfection
+essuyage

Essity
Ecolab
Werner&Mertz
Bolton

GT Fiche /note plastique
(réglementations)

Alphaform/Duni/ Meiko

GT Fiche sur REUSE
laverie/vaisselle
Ecolab

Werner&Mertz
Bolton ? Meiko Electrolux

Arnaud prend contact avec LE
CIVAA Centre d'Information et de
Veille en Agro-Alimentaire Silliker -
Merieux

Fiche gaspillage
alimentaire / Ajout
biodéchets Robot coupe
Ecolab
Werner&Mertz
Bolton ? Meiko

REP Actualités réglementaires

REP Emballages professionnels

A compter **du 1^{er} janvier 2026** l'industriel qui fabrique un produit MDD ne pourra plus faire la déclaration REP auprès de son éco organisme (ou dans le cas de fabrication pour un autre industriel) ?

Au 1^{er} janvier 2026 , tous les emballages **primaires, secondaires** (regroupement), et **tertiaires** (transport) des produits **alimentaires et non alimentaires destinés à tous professionnels** , de **tous les secteurs** (bâtiments, pharmacie, artisanat, etc...) seront dans le périmètre d'application de la **future REP généraliste Emballages Professionnels**

Jusqu'au 22 septembre consultation publique

- Un décret introductif REP EP
- Un nouvel arrêté Périmètre Produits
- Un arrêté Cahier des Charges pour les éco organismes

Et next step : NSP

Pour suivre ce sujet , inscrivez vous à la Commission Restauration durable auprès de :
frederique.lehoux@gecofoodservice.com

REP Actualités réglementaires

Document de travail sur le périmètre

Document de travail (projet)

Répartition des emballages entre la REP emballages ménagers et la REP emballages professionnels

Principes structurants :

- Identification de certains emballages comme étant d'office professionnels :

Les emballages de transport à l'exception des emballages de e-commerce

Les emballages groupés sont des emballages professionnels (sauf multi-packs)

Les IBC, caquettes, caisses-marée, bacs gastronomes, caisses plastiques, fûts de plus de 29 litres

Les emballages en verre des domaines médical et vétérinaire conçus spécifiquement pour usage en centres hospitaliers, laboratoires et élevage professionnel (les autres emballages en verre sont des emballages ménagers)

- Sont identifiés comme emballages ménagers :

Les emballages de e-commerce

Les multi-packs (ex : packs d'eau)

Les emballages de service

Les autres emballages en verre

Les autres emballages sont répartis entre les REP emballages ménagers et emballages professionnels selon des règles qui prennent en compte soit la typologie du produit qu'ils viennent emballages, soit un seuil de poids, de volume, de quantité ou encore de puissance.

Ces produits sont listés dans le tableau ci-dessous.

Catégorie des produits emballés	Sous-catégorie et nature des produits emballés	Emballages ménagers	Emballages professionnels
Nettoyage et entretien	Produits de nettoyage et entretien autres que mécanique (dont ammoniacque et sel de déneigement)	<=5L	>5L
	Produits d'entretien pour cycles, cyclomoteurs, motos, autos	<=10L	>10L
	Accessoires de lavage sauf nettoyeur haute pression	X	
	Nettoyeur haute pression	<=200 bar	>200 bar
	Eponges de ménage, torchons, assimilés	X	
	Accessoires de ménage	X	
	Récipients, bassines	<=15L	>15L



RECRUTEMENT

Nouveaux adhérents

Recrutement

COLLÈGE EQUIPEMENTS, SERVICES & HYGIÈNE

ALPHAFORM
BOLTON SOLITAIRE | SOLIPRO
DUNI
DURALEX
EBERHARDT

ECOLAB France
ELECTROLUX Professional
ESSITY France
LABORATOIRES CEETAL-CMPC
MEIKO France
ROBOT-COUPÉ
SILLIKER | MERIEUX NutriSciences
WERNER & MERTZ France Professional

SUGGESTIONS :

WOODS, REUSE, FIRSPLAST, MATFER

& complémentaires

LABOURÉ Papeterie, Manufacture de l'Ephémère (Famille Bourdin)



POINT

Activités GECO Food Service

Les prochains rendez-vous du GECO FOOD SERVICE

- **Projet d'Etude annuelle : le Mangeur : qui est-il, où et quand consomme-t-il, etc.? Mieux décrypter ce MANGEUR polymorphe, dans ses consommations alimentaires, pour mieux l'adresser**
 - **cabinet d'études retenu : IFOP**
 - **Commission Etudes&outils MKG le 2 octobre**
contact Allison et Frédérique
1^{ère} restitution : le jeudi 27 novembre 9h30 (une invitation à venir)
- **Formations** (cf Catalogue annuel) → [voir les formations](#)
Dernières formations : Vision&Stratégie 14 octobre -20 novembre
½ journée Restauration collective -15 octobre
- **Rencontre SODEXO le 6 novembre**
- **Soirée des 50 ANS le 25 novembre**

VEILLE - DIVERS



Veille Divers

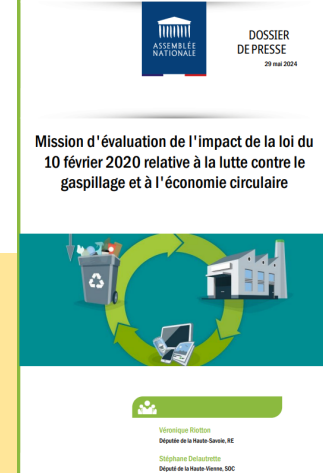
[Un rapport d'évaluation](#) prévu dans la loi publiée en mai 24

Les débuts timides de la transition du « tout jetable » vers le réemploi et la réutilisation

- Enseignes de restauration / **Mi-novembre 2023 : 38 % des établissements contrôlés ne respectaient pas la réglementation.**
- **livraison de repas à domicile (portage de repas 4 fois/semaine) –Aucune data mais Proposition n° 14 du rapporteur Stéphane Delautrette** : Étendre l'obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable, et de procéder à sa collecte en vue de son réemploi, à l'ensemble des services de livraison de repas à domicile.
- **Le taux de réemploi est estimé à 0,3 % dans la filière des emballages ménagers, bien loin de l'objectif de 5% prévu pour 2023 par la loi Agec**
- **Le prisme accordé au recyclage au détriment du réemploi** : Une immense partie des gisements est directement orientée vers le recyclage, si bien que les acteurs du réemploi ont du mal à dégager des modèles économiques rentables
>**les volumes étudiés pour le réemploi ne représenteraient que 7% des 625 000 tonnes collectés et les volumes réellement réemployés n'en représenteraient que 1,4% soit 9 000 tonnes**
- **Les débouchés pour la valorisation des biodéchets restent insuffisants**

Veille Divers

[Un rapport d'évaluation](#) prévu dans la loi publié en mai 24



L'achat public doit être exemplaire

La commande publique, représentant 8 % du produit intérieur brut (PIB), est considérée comme un levier de transformation de l'économie et de mise en œuvre des politiques publiques

Divers freins ont été identifiés par les CT : les achats en nombre important d'unités n'étant pas toujours possibles.

(rappel 20% des achats en unité pour le matériel professionnel)

Les débuts timides du déploiement du tri hors foyer (REP ER)

Les produits consommés hors foyer : contraintes spécifiques liées à l'espace public (espace disponible, (équipements de tri, ou des conditions d'intégration urbaine des corbeilles, poubelles de tri)

Nécessaire réorganisation des compétences et des services dans les collectivités territoriales, traçabilité des tonnes collectées

Veille Divers

[Rapport](#), présenté par les députés Véronique Riotton (groupe Renaissance) et Stéphane Delautrette (groupe PS) en mai 2024

La mission d'information chargée du rapport **présente 100 propositions** pour renforcer les effets de la loi AGECL, parmi lesquelles:

- une augmentation des contrôles de l'application des mesures imposées aux producteurs (indice de réparabilité, interdiction de plastiques à usage unique),
- la systématisation de pénalités financières en cas de non-respect des obligations fixées par la loi,
- la mise en place d'une consigne des bouteilles en verre
- l'instauration d'une "TVA circulaire" à taux réduit pour les opérations de réparation et de réemploi.
- Introduire dans la loi la visibilité du montant de l'éco-contribution sur les factures des produits vendus entre professionnels soumis aux filières REP



Autres informations

CNRC
(Conseil National de la Restauration Collective)

Toutes les parties prenantes de l'Ecosystème

New
GT Santé et Médico-social

GT Nutrition

GT Approvisionnements

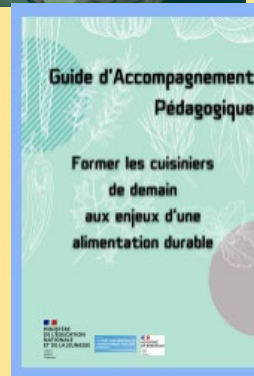
GT « Plastiques »

GT Économique

Piloté par l'ANAP et l'UDIRH

Objectif

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Améliorer l'atteinte des objectifs sur les achats durables et de qualité
- Remettre de la valeur dans l'alimentation



Indicateur Révisions de prix-RNM

[ma cantine \(agriculture.gouv.fr\)](https://agriculture.gouv.fr/ma-cantine) / Rubrique pour aller plus loin

VEILLE CNRC-GT médico social

New

GT Santé et
Médico-social

Axe 1 : Lutte contre le gaspillage alimentaire

Auditions d'acteurs divers

Rédaction de projets de 2 livrables (sanitaire et médico social)

> CONSTAT-FACTEURS DE RISQUES- PRECONISATIONS-MISE EN ŒUVRE PLAN D' ACTIONS-OUTILS

Partie "Préconisations"

Mobiliser les directions pour une mise en place systématique d'une stratégie alimentaire globale

Donner un cadre pour la mise en place de stratégies alimentaires (méthodologie, indicateurs)

Réorganiser le budget alloué à l'alimentation

Décloisonnement des équipes et formations

Identification de pratiques à modifier et mise en place d'une communication pour les faire évoluer

Outiller les établissements pour faire évoluer les modalités de prise en charge nutritionnelle

Etablir un cadre pour suivre le gaspillage alimentaire, la dénutrition et les pratiques en matière de

prescriptions de CNO

Appuyer les efforts en R&D visant à réduire le gaspillage alimentaire et à optimiser la prise alimentaire

Faire le lien avec les fournisseurs de denrées alimentaires et de matériel pour faire remonter certains besoins

Faire le lien avec les fournisseurs de denrées alimentaires et de matériel pour faire remonter certains besoins

En ce qui concerne les fournisseurs de matériels, il pourrait être mis en avant certains besoins, à l'instar de :

- Développer et innover pour des chariots de distribution plus ergonomiques et efficaces ;
- Faire évoluer la vaisselle et les couverts de manière à ce qu'ils répondent à la fois aux besoins ergonomiques des convives mais aussi aux contraintes pratiques du personnel.

S'agissant des fournisseurs de denrées alimentaires, le GT a identifié les besoins *infra* :

- Développer une offre en aliments enrichis/densifiés pour contribuer à lutter contre la dénutrition ;
- Adapter l'offre alimentaire à certaines pathologies (prise en compte des difficultés de préhension avec le manger main, innovations culinaires pour des repas mixés attrayants, ...) ;
- Développer une offre en collations/petits déjeuners enrichis.

Les salons & congrès 2026

Evènement	Date	Organisé par	Lieu	thèmes	Observations
SIRHA BAKE&SNACK	18 Au 21 janvier	GI Events	Porte de Versailles	Boul pât	
<u>Franchise Expo</u>	14 AU 16 mars	Infopro Digital	Porte de Versailles	Toute franchise avec la présence des enseignes de Restauration	
<u>Snack&Show</u>	1- 2 avril	Reed Exhibitions	Porte de Versailles	Restauration rapide	14 650 professionnels du snacking /+ de 360 exposants
<u>Food Hotel tech</u>	14-15 avril	FHT	Porte de Versailles	DIGITAL Food tech avec des intervenants /conférences	200+ EXPOSANTS /8500+ VISITEURS 50+ STARTUPS/conférences
Forum AGORES	Octobre 26	AGORES	Normandie	Restauration collective autogérée (cuisines centrales)	
Reuse Economy expo <i>Salon du Vrac et Réemploi</i>	19-20 mai	Réseau Vrac et Réemploi /NewEra	Porte de Versailles		3150 participants sur 2 jours /352 Solutions/70 prises de parole
Congrès du Snacking	16 Juin	France Snacking (magazine)			
<u>Salon Restau 'Co</u>	17 juin	Réseau Restau Co	Porte de Versailles	Restauration collective autogérée	
<u>Salon de la Street food</u>	Octobre 2026	SFH	Villepinte en 2025	Franchises, experts, fournisseurs et professionnels du digital pour une immersion totale dans l'univers de la Street Food.	10 000 visiteurs 100 exposants
Equip hôtel	2-5 Novembre				80 000 Professionnels qualifiés



Merci

CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

01-53-01-93-13

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris