

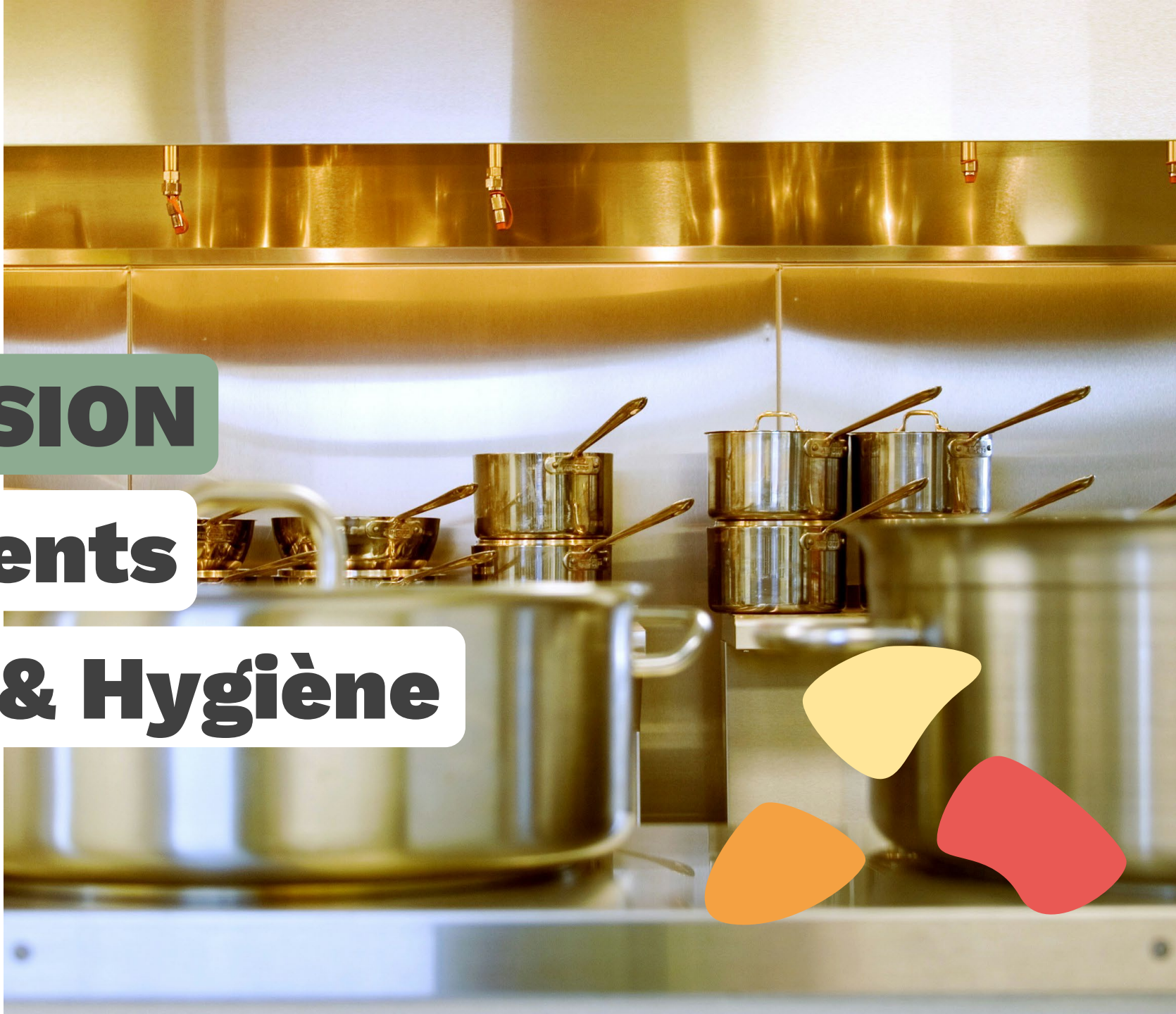
COMMISSION

Équipements

Services & Hygiène

📅 25 06 2026

📍 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

- **10h-10h30 Tour de table - Baromètre Etat de santé du marché**
- **10h30-11h Points réglementaires + JAPLIC**
- **11h-12h- Activités du GECO (Etudes, Rencontres clients Formations, La Fabrique de la RHD.)**
- **Programme Invités 2nd semestre**

- **Veille DIVERS**

À vos agendas !



réunions en 2026

🕒 10h00 – 12h30

**Jeudi 19
mars**

**Jeudi 25
juin**

**Jeudi 24
septembre**

**Mercredi 9
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**



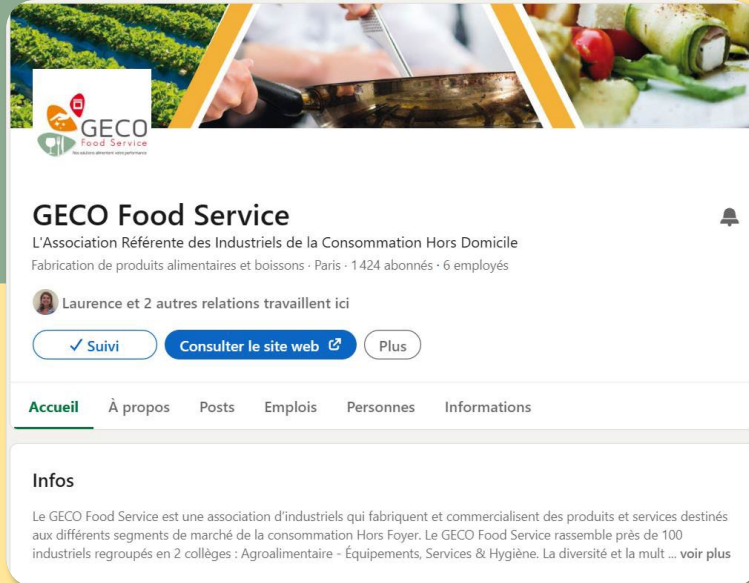
J'établis une **liste de participants** à chaque réunion, **au vu des inscriptions** reçues



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



Introduction

Feuille de route

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 .

TOUR DE TABLE TENDANCES Métiers – Filière ACTUALITÉS



Tour de table



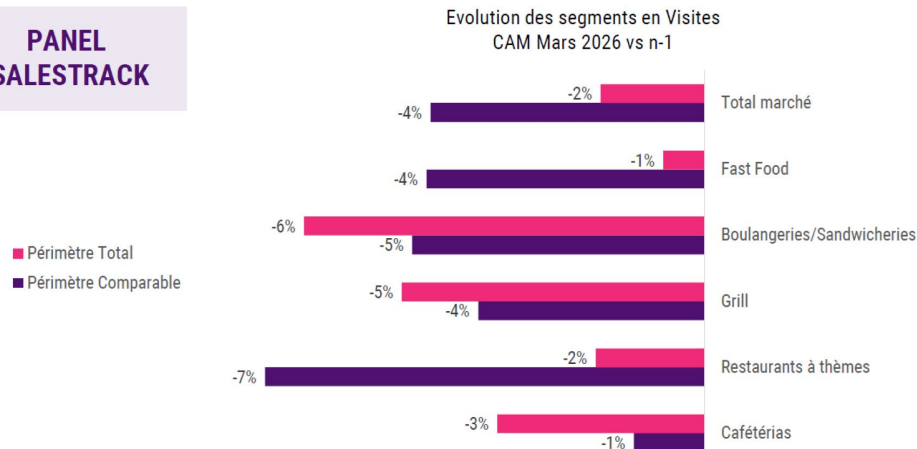
Employeur actuel ▼	Nom de famille ▼	Prénom ▼	Fonction ▼
BOLTON SOLITAIRE - SOLIPRO	REYNES	Jean-Christophe	Directeur Solipro
ECOLAB FRANCE	IVALDI	Nolwenn	Marketing manager
ECOLAB FRANCE	TRANG	Camille	Mkg manager Institutional
ESSITY FRANCE	WELSCH	Jean-Baptiste	Business Development Manager
GECO FOOD SERVICE	MALEKZADEH	Virginie	Présidente
MEIKO FRANCE	LOHNHERR	Alexander	Président
MNXS	PIOU	Arnaud	managing Director
WERNER& MERTZ FRANCE PROFESSION	NORMAND	Claire	Product and Technical Manager Floor & Surfaces

Actus Marchés

Trend Enseignes de restauration commerciale (Fin mars 2026)

En France, le parc joue un rôle important dans les dynamiques du marché

PANEL SALESTRACK



Zoom sur la **Restauration Rapide+Retail**

Le segment du Retail (prêt à consommer) contribue 90% des visites additionnelles en Rest. Rapide, tandis que les Boulangeries/Sandwicheries contribuent près de la moitié des pertes.

Poids des segments (% visites) –
Total Restauration Rapide + Retail

Évolution des visites
CAM Q126 vs l'année dernière, %



+4,2%
en visites
RETAIL SEUL
(produits prêts à consommer)



CREST France, Restauration hors domicile – visites et évolution en visite en %
Circana, SCS | Proprietary and confidential 8

27% des enseignes en procédure judiciaire (redressement, liquidation ou sauvegarde) sont des acteurs de la restauration, contre seulement 9% en 2025. des enseignes en difficulté, **Pomme de Pain**, **Big Fernand** ou **Basilic & Co**.

Et pour vous ?



ACTUALITES

REGLEMENTAIRES

REP EMBALLAGES PROFESSIONNELS

1^{er} juillet 2026

Périmètre :

Demain, toutes les catégories seront incluses dans le périmètre de l'emballage professionnel

- ✓ Emballages **de transport**
facilite le transport et la manutention
- ✓ Emballages **de regroupement**
permet de grouper un certain nombre d'article vendus
- ✓ Emballages **de vente**
unité de vente constituée de produits et d'emballages

Filière des emballages professionnels

ou filière des emballages ménagers

Exemples d'EP



Projet d'arrêté périmètre

Définit ce qu'est un emballage professionnel

3 éco-organismes :

TWIIICE-CITEOPRO-LEKO

Webinaire CITEO PRO [voici le lien d'inscription](#)

Webinaire TWIICE 2 juillet 2026 [ICI](#)

Rédaction d'un guide d'interprétation des textes réglementaires relatifs à l'identification du producteur, (à télécharger ici [26-0619 - REP EPro_OCAPRO Annexe Classification emballages_260619.xlsx](#)).

L'OCAEPRO : l'organisme qui sera en charge de coordonner les 3 écoorganismes

Un courrier adressé au
Ministre Lefevre pour un
décalage opérationnel en
janvier 2027

Pas de tarifs à date



COMMISSION RESTAURATION DURABLE
Contact Frédérique Lehoux



REP ER / Bilan du réemploi

- Entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2024
- Un EO /Citeo pro
- Mobilisation sur le réemploi –Une obligation d’y consacrer 5% des contributions perçues
- Une opportunité centrée sur l’activation du réemploi en restauration collective : rappel Loi AGECE février 2020

Deux années pour accélérer le réemploi : retour sur une mobilisation collective

du 12 mars 2024 au 1er juillet 2026, Citeo Pro a structuré, expérimenté et accéléré le développement du réemploi à grande échelle pour les acteurs de la restauration :

Des **objectifs réglementaires ambitieux pour le réemploi**
La réglementation évolue pour limiter l’usage des emballages à usage unique et encourager des solutions réemployables.

Loi AGECE

10%

d’emballages réemployés mis en marché en France en 2027

Loi Egalim

Fin des contenants alimentaires en plastique à usage unique

pour la cuisson, le réchauffage et le service dans la restauration collective

Des actions organisées autour de **4 leviers complémentaires** :

1.

Un soutien financier au développement de solutions de réemploi.
2.

Le développement de gammes standards d’emballages réemployables.
3.

La sensibilisation des professionnels de la restauration pour passer au réemploi.
4.

Le soutien financier à la collecte des emballages réemployables pour les opérateurs de réemploi.



Un soutien financier au développement de solutions

L’appel à projets « EncoRE Plus de Réemploi »

Dans le cadre de son agrément, Citeo Pro consacre 5% des contributions perçues pour soutenir le développement de solutions de réemploi et de réutilisation des emballages de la restauration.

Un engagement qui se traduit par l’appel à projets « EncoRE Plus de Réemploi ».



CITEO PRO

Direction Réemploi | 7 avril 2026 | Comité Technique du Réemploi Filière Emballages Restauration | Membres uniquement | Confidential



Rétrospective 2025

Publié en mai 2025 et accessible à tous les clients Citeo pro, il a permis de soutenir 9 projets à hauteur de 278 000 € engagés au total au travers de soutiens à l’investissement (parc d’emballages réemployables, cabine de lavage, infrastructures), ou encore de renforcement des méthodes de traçabilité.

Les porteurs de projets lauréats :

MAIRIE DE TOULOUSE

2 projets

COMPASS

4 projets

Durabl.fr

1 projet

Cuisine Centrale Lycée Périer Marseille

1 projet

Groupement d’Intérêt public « Restauration collective du Centre Manche »

1 projet



Perspectives 2026

En 2026, un nouvel appel à projet est lancé en février pour un montant de 120 000 € engagés, compte tenu de la durée d’agrément pour l’emballage de la restauration.

REP ER / Bilan du réemploi

Entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2024

Un EO /Citeopro

Mobilisation sur le réemploi : **Obligation de développer des gammes standards d'emballages réemployables pour le secteur de la restauration** (24 mois à compter de la date d'agrément)

Le développement de gammes standards



Rétrospective 2025

En 2025, Citeo Pro avait pour axe de travail l'identification et la **définition d'une gamme d'emballages réemployables standardisés pour les emballages de la restauration.**

Dans un premier temps, le cadrage explorait les emballages de restauration pouvant être standardisés, en consultant les acteurs du secteur et en analysant les pratiques existantes. Dans un second temps, Citeo Pro a coconstruit avec les parties prenantes les cahiers des charges du **seau et du bidon**.

5%
de l'ARC

Phase 1 : Pré-identification des emballages à standardiser

- **Janvier 2025** : Annonce du prestataire retenu pour l'étude préliminaire et lancement des travaux ;
- **Février à mai 2025** :
 - Réalisation d'entretiens et envoi de questionnaires auprès d'acteurs de la filière (grossistes, fabricants d'emballages, industriels, restauration commerciale et collective, opérateurs de réemploi, fédération) ;
 - Analyse des études de gisement existantes ;
 - Benchmark des standards européens pour identifier les bonnes pratiques ;
 - Evaluation et priorisation des emballages.

Phase 2 : Co-construction des cahiers des charges des emballages

- **Mai à juin 2025** : Mobilisation des parties prenantes ;
- **Juin à août 2025** : Définition et rédaction des cahiers des charges :
 - Réalisation d'un atelier avec les parties prenante pour recueillir les exigences et contraintes des acteurs de la filière vis-à-vis du seau et du bidon,
 - Formalisation des résultats et présentation de ces derniers lors d'un webinar permettant de recueillir de nouveaux retours,
- **Septembre 2025** : Rédaction du cahier des charges fonctionnel du seau et du bidon.
- **Septembre à décembre 2025** : Ralentissement des activités en conséquence du décalage de période d'agrément sur la REP PRO et ajustement de la méthodologie (phase de préfiguration),
- **02 décembre 2025** : Présentation des avancées en Comité Technique du Réemploi



Perspectives 2026

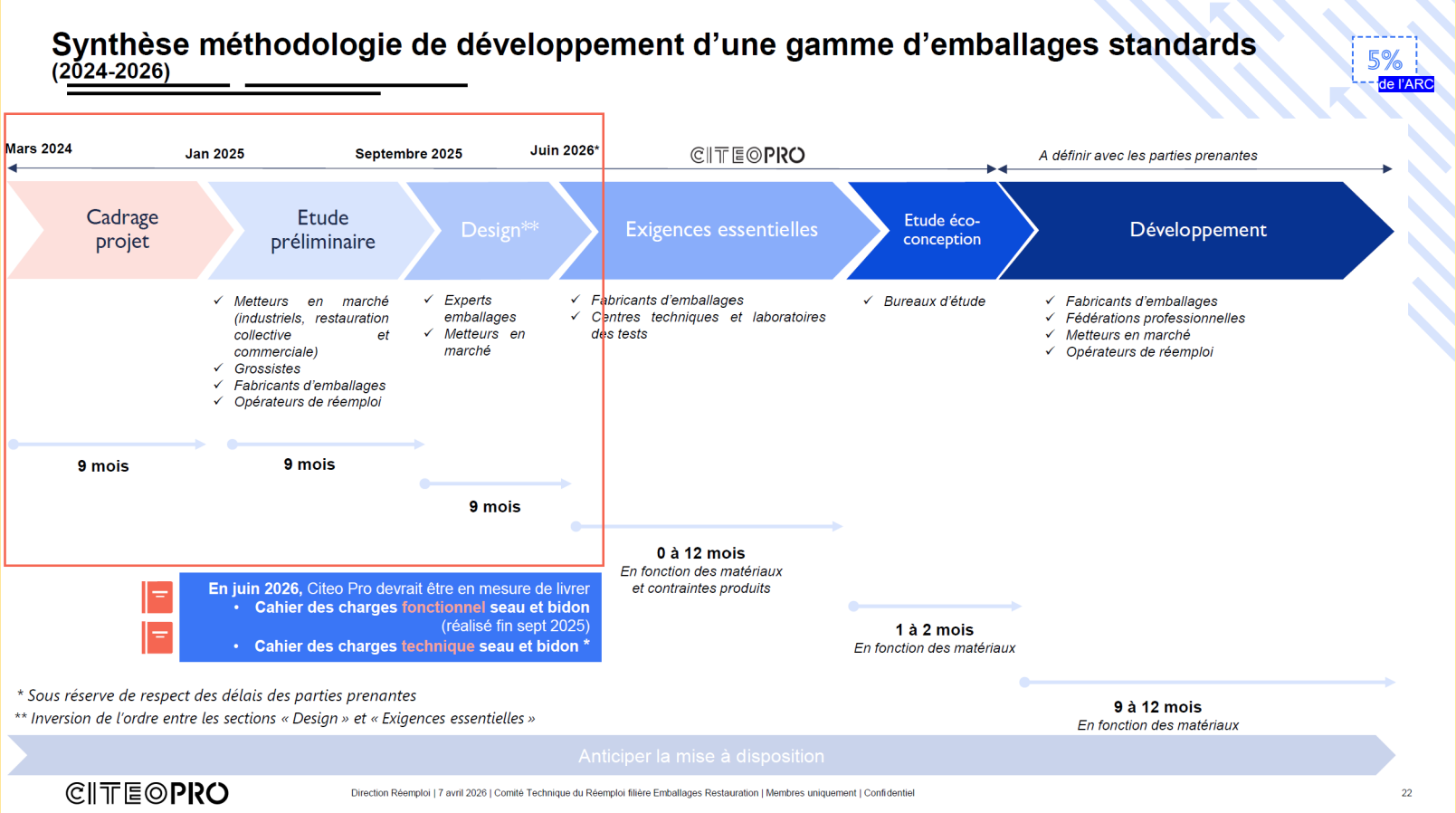
Les travaux vont se poursuivre en 2026, pour développer le seau et le bidon standardisés pour le réemploi, avec une étude de marché sur la première moitié de l'année, puis une poursuite des travaux dans le cadre de l'OCAPRO à partir de juillet 2026.

REP ER / Bilan du réemploi

le 15 mars 2024

Un EO /Citeopro

Mobilisation sur le réemploi : **Obligation de développer des gammes standards d’emballages réemployables pour le secteur de la restauration (24 mois à compter de la date d’agrément)**



Le réemploi

Impacts pour nos marchés:

Développement des solutions de lavage internalisées, externalisées

Développement de contenants spécifiques , d'une logistique reverse

Des surcoûts à maîtriser pour les opérateurs :Développement d'une expertise

Des clients finaux en demande d'information , d'innovations et de sécurité sanitaire
(cf *Intervention de Pauline Meriot-Lambert-POKAWA*)

Des besoins en formation à la sécurité sanitaire

Comment aider les utilisateurs/Clients finaux ?

En 2024, dans la REP Emballages Ménagers et Papiers Graphiques₁ :



1. Résultats Observatoire National du Réemploi et Réutilisation : Les chiffres clés du réemploi des emballages

Sécurité sanitaire

- réglementation européenne en 2006, le Paquet Hygiène: Elaboration des outils d'inspection (VADE MECUM) par la direction générale de l'alimentation (DGAL) pour tous les domaines de la sécurité sanitaire des aliments puis élargis aux domaines de la santé et protection animale et végétale.
- ils sont rendus publics dans un souci de transparence envers les opérateurs des différents secteurs d'intervention.

Domaine de la
Sécurité Sanitaire des Aliments

VADE-MECUM SECTORIEL Restauration collective

Les modifications apportées à la version précédente V2.5 d'octobre 2024 apparaissent surlignées de gris pour les ajouts. Cette version :

- attire l'attention des exploitants sur le fait que la liste de dangers évoqués à l'item C1 ne saurait être exhaustive et ne se substitue pas à l'analyse des dangers de l'exploitant, et qu'il convient de se reporter à l'item C1L04 du VMG ;
- intègre des dispositions sur les boucles de réemploi des contenants/conditionnements ;
- intègre des dispositions sur l'information du niveau d'hygiène.

LIGNE C402L03 :

CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)

Méthodologie	Situation attendue
Contrôler l'aptitude au contact alimentaire des conditionnements, les matériaux en plastique (bacs, cagettes, sacs, jerricans) et tout type de matériau entrant en contact avec les denrées alimentaires, incluant les bacs gastronomes, assiettes « ardoise », sets de table, les couvercles, bâches ou housses de transport, etc.	- Présence de la déclaration de conformité de ces matériels attestant qu'ils peuvent être utilisés au contact des aliments. - Les conditionnements et les films d'opercule sont choisis selon l'usage attendu : typologie du milieu (corps gras, milieu acide, aliments chauds, etc.) et modalités d'utilisation (conservation au froid, réchauffage au four, réchauffage au four micro-ondes, avec ou sans film, température de chauffe et type de biocide supportés pendant le cycle de lavage, taux de rotation en relation avec les boucles de réemploi pour les conditionnements, la vaisselle, les couvercles ou housses de protection, etc.). - L'établissement assure un emploi sûr et approprié des conditionnements. - Il dispose des informations prévues à l'alinéa 1 point (b) de l'article 15 du Règlement (CE) n°1935/2004, à savoir les instructions nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée. - Il respecte les instructions particulières qui figurent sur les documents d'accompagnement, ou sur les étiquettes ou emballages, ou sur les matériaux et objets eux-mêmes. - Les conditionnements demeurent en bon état ; les bacs, les couvercles cabossés, les joints déformés, etc. sont remplacés, dès lors qu'il n'assurent plus une correcte étanchéité.

LIGNE B5L05 :

VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
Pour les établissements qui externalisent le nettoyage des différents conditionnements (collectifs ou individuels : bacs gastronomes, vaisselle, etc.), contrôler l'existence d'une procédure de vérification spécifique et l'intégration de ce suivi dans le plan de vérification global de la cuisine.	- La procédure définit les modalités de suivi en interne au sein de la cuisine, les éventuelles exigences analytiques si elles sont imposées au prestataire, etc. - Les autocontrôles sont exploités. - Les non-conformités sont enregistrées, exploitées pour définir des actions correctives elles aussi enregistrées.

PPWR (Packaging & Packaging Waste Reduction)

Nouveau règlement PPWR rentre en application le 12 août 2026

Réduction des emballages

Les objectifs de réduction des déchets d'emballages sont de 5 % en 2030, 10 % en 2035 et 15 % en 2040 par rapport à 2018 (soit 37 % en valeur absolue en 2040).

Pour les entreprises, plusieurs types d'emballages seront interdits, comme :

- les emballages à usage unique dans la restauration sur place
- le co-packing (conditionnement en lot),
- les portions individuelles dans le secteur HORECA (hôtellerie, restauration, cafés),
- les sacs jetables, etc.

Réemploi des emballages

Pour le réemploi, les objectifs sont de 10 % en 2030 et 40 % en 2040 pour les **emballages** de boissons.

En 2027, l'utilisation de solutions réemployables devra être favorisée. -> les emballages fournis par le consommateur devront être acceptés pour la vente à emporter, sans pénalités par rapport au jetable.

En 2030, le plastique à usage unique sera interdit pour la restauration sur place, et 10 % de solutions de réemploi devront être proposées pour la vente à emporter.

Dans le secteur de la boisson, 30 % des emballages devront être réutilisés.

Recyclage des emballages

Sur l'ensemble des emballages, l'objectif de **recyclage** au poids est de 65 % avant 2026 et 70 % en 2030. La **recyclabilité des matériaux d'emballages sera appréciée grâce à une classification A, B, C, qui pourra être utilisée pour la modulation des éco-contributions dans le cadre des REP (Responsabilité Élargie du Producteur).**

A 95% du poids recyclable
B 80% du poids recyclable
C 70% du poids recyclable

L'emballage sera considéré comme non recyclable en deçà de 70 %. (produire des matériaux potentiellement recyclables mais aussi d'intégrer la matière recyclée dans de nouveaux produits.

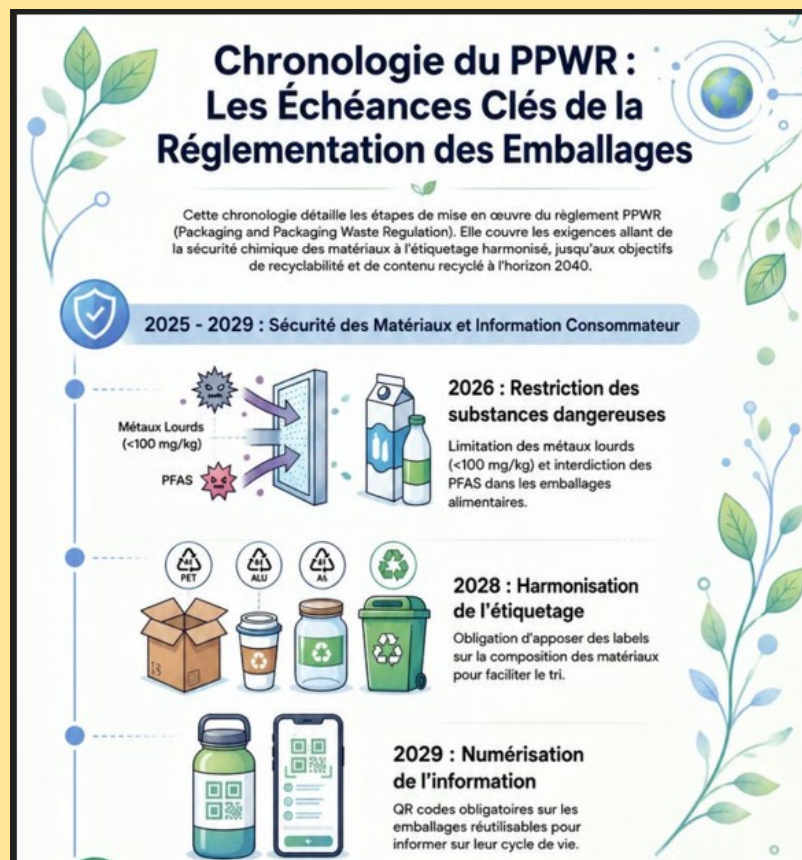
En 2030, dans un emballage en PET, 30 % devront provenir de matière première recyclée.

En 2040, ce sera 65 % pour les bouteilles PET.

Ces **objectifs** pourront être appliqués également sur **le verre et l'aluminium dès 2032.**

PPWR (Packaging & Packaging Waste Reduction)

Nouveau règlement PPWR rentre en application le 12 août 2026



Sujet PPWR porté par vos syndicats?
Des questions de vos clients (PFAS?)

PROJET DU PLAN PLASTIQUE

Conseil de planification écologique 19 mai

Panorama sur les plastiques



Panorama sur les plastiques (1/3)

Etat des lieux sur l'ensemble des secteurs

Fabrication de produits plastiques en France

- En 2022, la demande en plastique est de 5 Mt tous secteurs confondus (incluant la production en France et les imports de granulés).

Fin de vie des déchets plastiques en France

- En 2022, les déchets plastiques français sont :
 - Recyclés à 21% (soit 855 kt recyclés par recyclage mécanique).
 - Valorisés énergétiquement à 51%.
 - Stockés ou incinérés à 28%.

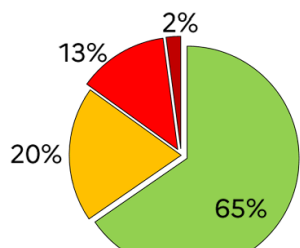
- Les emballages plastiques représentent **62% des gisements post-consommation, soit 2,4 Mt.**
- **Répartition équilibrée** du gisement de déchets d'emballages plastiques **entre flux ménagers et professionnel**
- **Environ 60% des emballages plastiques non collectés sélectivement (1,5 Mt)**
- **27% des emballages ménagers recyclés et 25% des emballages professionnels**

Focus sur les emballages ménagers (données 2023)

Le plastique est omniprésent dans les usages du quotidien :

- Il représente environ 22% des tonnages d'emballages, **mais 50% des unités.**
- **Une concentration sur certains secteurs (en tonnages):** 32 % boissons, 38% alimentaires (hors boisson), 7% hygiène/beauté et 7% produits d'entretiens.

Une part non négligeable d'emballages plastiques encore non recyclables :



Emballages recyclables (PETmono, PP/PE rigide)



Recyclabilité prévue en 2030, notamment via la mise en place d'unités de recyclage chimique (PS, PSE, PET pots et barquettes, PP/PE souples)



Emballages non recyclables (multicouches, complexes, etc.)



Autres résines non recyclables ou sans capacité de recyclage (PVC, PLA, XPS, etc.)

PROJET DU PLAN PLASTIQUE

Conseil de planification écologique 19 mai

Mathieu Lefèvre a présenté les 12 leviers du plan plastique ([CP ici](#))

- l'écoconception ;
- **l'extension des consignes de tri sur tous les emballages ;**
- la densification des points d'apport pour la collecte de proximité ;
- l'amélioration du service de collecte en porte à porte ;
- la collecte multimatériaux en porte à porte ;
- l'amélioration de la performance de tri en centre de tri ;
- le déploiement de points de collecte séparée des déchets d'emballage par les gestionnaires d'établissements recevant du public et les bailleurs de bureaux ;
- la tarification incitative ;
- le développement du tri sur l'espace public ;
- **le réemploi, les solutions de substitution, le vrac ;**
- le soutien à la réincorporation de résine recyclée (levier déjà engagé) ;
- **la consigne pour recyclage.**

Forte opposition des **collectivités** à la mise en œuvre de la consigne pour recyclage, qualifiée de « fausse consigne » avec une perte de revenus (revente de la matière recyclée issue du recyclage des bouteilles en PET et des canettes en aluminium), elles seront dans l'obligation de reporter cette perte sur les contribuables via **la TGAP**

les **opérateurs de déchets** ont soutenu les collectivités dans leur prise de position contre la consigne pour recyclage, tout en restant ouverts à étudier des données chiffrées démontrant que la consigne est le seul levier capable d'atteindre 90 % de collecte séparée sur les bouteilles

Les organisations environnementales : regret que le plan plastique se concentre sur le recyclage au détriment des solutions de réduction telles que le développement du réemploi et de la vente en vrac.

PROJET DU PLAN PLASTIQUE

Conseil de planification écologique 19 mai (prochaines étapes)

2 réunions d'ici la fin du mois :

la première portant sur la consigne,

la seconde sur 11 autres leviers annoncés du plan plastique.



FAIT MAISON

Révision d'un décret existant – mention peu utilisée – Encadrement très strict des produits à utiliser
Nouveau Projet de Décret : il devait être publié fin mai...

- Il précise les **denrées transformées qui peuvent entrer dans la composition** des plats "FAIT MAISON" pour les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale, de restauration collective ou de vente à emporter de plats préparés, permanente ou occasionnelle, principale ou accessoire (cf. article L122-19).

Projet d'Avis du CNC (Conseil National de la Consommation) qui était saisi d'une mission flash sur le FAIT MAISON = annoncé pour le 03 juin 2026

- « La mention « fait maison »,
 - o applicable à la **restauration commerciale et collective**, aux **métiers de bouche** (traiteurs, bouchers-charcutiers ...) et aux **GMS** (grandes et moyennes surfaces),
 - o permet d'informer les consommateurs que les plats servis sont cuisinés **sur place**,
 - o à partir de **produits bruts**,
 - o **à l'exception de quelques produits non bruts** bénéficiant d'une dérogation.

Les professionnels peuvent l'utiliser de façon volontaire pour valoriser leur cuisine.

L'utilisation de cette mention est encadrée par les dispositions du code de la consommation. »



POINT

Activités GECO Food Service

RENDEZ-VOUS DATAS 2026



ETUDE 2025 : LE MANGEUR
Restitution finale

Mercredi 8 juillet 2026 –ANIA 10h 30-12h

Inscrivez –vous



PANEL CREST :
Publication résultats du S1 2026 en Aout

Réunion avec présentation Conjoncture du marché
et résultats du panel CREST

Mercredi 16 septembre 2026 -

Les autres rendez-vous du GECO FOOD SERVICE

> **Formations** (cf Catalogue annuel) → [voir les formations](#)

Panorama des Marchés Vision&Stratégie 6 octobre 2026

½ journée Restauration collective 7 octobre 2026

> **G-LAB Séniorisation de la société : Quels impacts pour nos marchés :** Mardi 13 octobre 10h-13h

✦ Le programme du G-LAB :



Regards d'experts complémentaires.

Une succession de keynotes d'experts pour comprendre les multiples dimensions du vieillissement. Avec **François Guillon***, **Bertrand Fougère*** et **Aline Victor***.



Un retour d'expérience concret.

Antoine Gérard partagera son aventure entrepreneuriale avec les Bistrots Bertha.



Une table ronde pour croiser les regards.

Un temps d'échange entre nos 4 intervenants pour dessiner une lecture commune et s'aligner sur les enjeux à adresser.



Un atelier collaboratif entre pairs.

Travail en sous-groupes pour identifier des leviers de développement et d'innovation activables et challenger ses approches.

François Guillon - ALIM50+ - La Food Strategy Factory,

Bertrand Fougère - Professeur de gériatrie - CHU de TOURS- consultant Ministère de la santé,

Aline Victor - Experte en Nutrition Seniors-Fondatrice d'AVi'Sé.

Antoine Gérard - Président de l'Association Bistrot Bertha.



POINT

Intervenants 2nd semestre/ Travaux Commission

Se rapprocher des parties prenantes de notre écosystème

>En 2025

Lucia PEREIRA Directrice Affaires Publiques -Réseau Vrac&Réemploi

Pierre ROBERT Microlide

Pauline MERIOT-LAMBERT Directrice QHSE-POKAWA

> En 2026

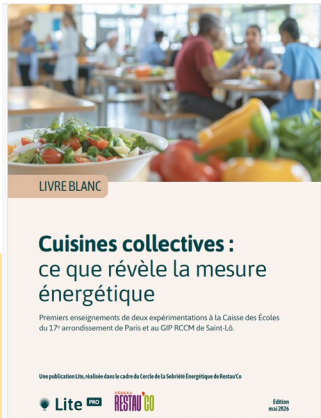
- Une enseigne – Eatertainment (Boom Boom Vilette) [pas de contact à date](#)
- ~~Président UDIRH David BRIAND – Responsable Restauration du CHU POITIERS (LV et Alexander)~~
- **Transversalité Collège agroalimentaire et non alimentaire :**
Intervention Adhérent Food du GECO Food service sur la partie Process Food et supply ou Réemploi des contenants amont
(seaux , bidons)
→ Alexander /Virginie Malekzadeh se prévoient un temps d'échanges Fin Aoû

Autres suggestions:

[Stéphanie LOPEZ CHEVALIER MOF Expertise sécurité alimentaire-Fondatrice,gérante de SCL Qualité ici](#)

[Rémy ROUSSET Energy Manager LITE pro Livre blanc sur la mesure énergétique \(Cercle de la Sobriété énergétique de RESTAU'CO\)](#)

[Aurélie Barrault directrice QHSE NEWREST Inflight et Restauration Collective](#)



RETOUR MESSAGES Pauline MERIOT - LAMBERT

PPWR

Articles 32 et 33 qui concernent particulièrement notre secteur

→ Obligation d'accepter le contenant du client au 12/02/2027 et de proposer des contenants réemployables en VAE au 12/02/2028

Enjeux pour nous :

- Sécurité des aliments : Contamination possible de nos cuisines
- Perception clients : contenants inadaptés aux quantités
- Responsabilité en cas d'intoxication alimentaire

→ Possibilité de mettre en place une consigne (mais beaucoup de vol sur les derniers tests)

→ Possibilité d'échanger les contenants (mais obligation d'accepter tous les contenants + place dans nos établissements)

POKAWA

Existe-t-il une solution pour vérifier rapidement qu'un contenant est propre et désinfecté ?

AGEC

Article 77

→ Obligation de servir les clients qui consomment sur place avec de la vaisselle réemployable, quand + de 20 places assises

Enjeux pour nous :

- Place dans nos restaurants
- Beaucoup de vaisselle volée ou jetée malgré les affichages : coûts
- Nettoyage de la vaisselle (absence de lave vaisselle dans certains établissements)
- Certains restaurants sont concernés l'été (terrasse) mais pas l'hiver

→ Demande également de nos clients ! Retours sur Signal Conso

POKAWA

AGEC

Article 88

→ Obligation de tri des biodéchets

Enjeux pour nous :

- Trouver un prestataire sur toute la France
- Certaines zones non desservies
- Sensibilisation des équipes et suivi du tri par nos équipes
- Coût parfois important
- Odeurs et nuisibles

→ Demande également de nos clients ! Retours sur Signal Conso

POKAWA

BILAN CARBONE

Depuis 3 ans, POKAWA réalise son bilan carbone

Extrait du bilan 2024, publié en février 2025, disponible sur notre site :

RÉSULTATS GLOBAUX

POKAWA ÉMET 35% DE TCO2EQ/MC* DE CA DE MOINS QUE L'INDUSTRIE « HÉBERGEMENT & RESTAURATION »

Bilan carbone de Pokawa

19 808 TCO2eq

23 TCO2eq/STP

209 TCO2eq/MC de CA

Équivalences & Benchmark

11 191 TCO2eq/MC de CA (moyenne des entreprises de l'industrie de l'hébergement & restauration)

2 201 TCO2eq/MC de CA (moyenne des entreprises de l'industrie de l'hébergement & restauration)

320 TCO2eq/MC de CA (moyenne des entreprises de l'industrie de l'hébergement & restauration)

Pour le fiabiliser : nécessité d'avoir le bilan carbone de nos fournisseurs

Mise en place d'une politique RSE, avec politique d'achats responsables notamment

POKAWA

RETOUR MESSAGES Pauline MERIOT-LAMBERT

—— **ATTENTES PARTENAIRES**

- ✓ Communication sur les changements de réglementation dans leur secteur
- ✓ Transparence et réactivité en situation de crise
- ✓ Proposition de solutions innovantes
- ✓ Engagements et politiques RSE

POKAWA

En 2026 Mise à jour

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

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

J'APPLIQUE



CLIQUEZ

Les Fondamentaux

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



CLIQUEZ

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.).



CLIQUEZ

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



CLIQUEZ

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

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



CLIQUEZ

La réglementation applicable à la restauration

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



CLIQUEZ

Les initiations

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

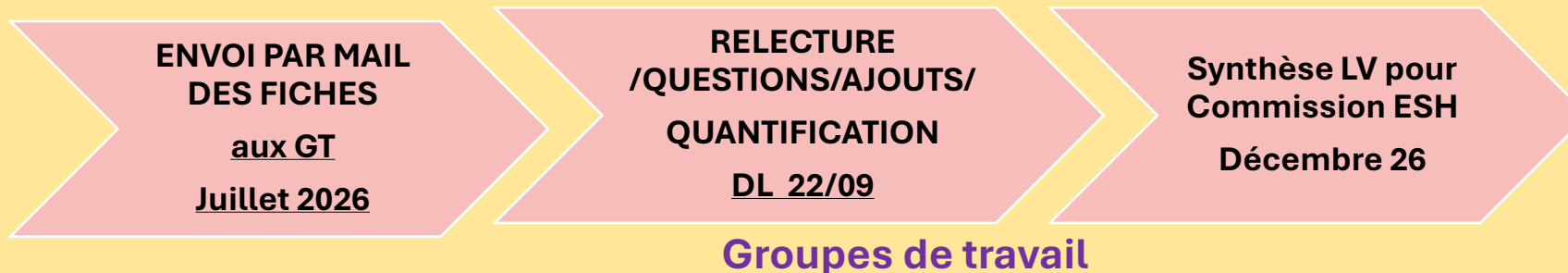
CLIQUEZ : [Initiation aux dangers](#) - [Initiation aux microbes](#)

Communication Livrables

En 2026 des nouvelles thématiques

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

Relecture des fiches BPH



GT Réglementations/
PMS

Merieux Nutri-sciences

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

GT Nettoyage
Désinfection
+essuyage
Essity
Ecolab
Werner&Mertz
Bolton
Laboratoire CEETAL

GT Fiche /note plastique
(réglementations)

Alphaform/Duni

GT Fiche sur REUSE
laverie/vaisselle
Ecolab
Werner&Mertz
Meiko Electrolux
Laboratoire CEETAL

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](#)

VEILLE - DIVERS



3 entreprises françaises structurent une offre commune « Tout en un »

PANDOBAC- BARKETINOX-BEFOR -> Une chaîne complète

- Barketinox fournit les contenants
- Befor conçoit les éléments de scellage (Machines)
- Pandobac assure la logistique et le suivi des flux via un QR Code

Expérimentation dans les cuisines des hôpitaux de THIERS et AMBERT

INRS et Assurance maladie : un outil gratuit pour protéger les salariés (Brûlures, chutes, troubles musculosquelettiques :

es dangers guettent quotidiennement les 300 000 professionnels de la restauration collective)

INRS et l'Assurance maladie - Risques Professionnels ont lancé un outil numérique , développé en partenariat avec le SNRC. [Baptisé OiRA 155](#), cet outil d'évaluation en ligne gratuit permet aux employeurs du secteur d'identifier méthodiquement les dangers auxquels leurs équipes sont confrontées.

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 (LOUVIERS)	Restauration collective autogérée (cuisines centrales)	
Reuse Economy expo Salon du Vrac et Réemploi	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	
Forum AGORES	14-16 octobre	AGORES	Louviers	Restauration collective autogérée	
Salon de la Street food	Octobre 2026	SFH	Villepinte en 2025	Franchises, experts, fournisseurs et professionnels du digital pour une immersion totale dans l'univers de la	10 000 visiteurs 100 exposants

Pour s'acculturer



[Food Side Story - L'Empire du Burger contre-attaque](#)



[Food Side Story - Quand le poulet frit étend ses ailes](#)



[Coffee Shops Invaders ils sont partout - Food Side Story](#)



Merci

CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris