RAPPORT MORAL 2025

50 ANS







Assemblée Générale Ordinaire

Jeudi 18 juin 2026

GECO FOOD SERVICE

Salons Hoche
9 avenue Hoche
75008 PARIS

Sommaire

1. Année de célébration des 50 ans du GECO Food Service 05

2. Plan stratégique 2024 -2027, la dynamique déployée en 2024 s'est poursuivie ! 10
2.1. Plan de communication sur LinkedIn 11
2.2. Pour tout connaître sur le GECO : Création du GUIDE PRATIQUE ! 13
2.3. Vidéo « Le MODE D'EMPLOI du GECO FOOD SERVICE » 14

3. Influence, Rayonnement & Communication 15
3.1. Les actions Défense & Influence 15
3.2. Retombées presse 32

4. Tous les outils & services de votre association (bilan 2025+ perspectives 2026) 35
4.1. La Revue de Presse Hebdomadaire Food Service 35
4.2. Les outils Data / Chiffres/ Etudes et Panels 36
4.2.1. Le PANORAMA de la consommation hors foyer 36
4.2.1.1 Chiffres restauration commerciale chainée 37
4.2.2. Les données conso en CHF Le PANEL CREST 38
4.2.3. Etude annuelle – Livrables, Restitutions et Ateliers 39
4.2.3.1. Fiches synthèses études annuelles 41
4.2.4. Nouveaux outils 2025 41
4.2.4.1. DATASCOPE by GECO 41
4.2.4.2. Fiches enseignes/entreprises de restauration 41
4.2.5. Projets 2026 42
4.2.5.1. Outil de restauration collective avec Vecteur Plus 42
4.2.5.2. Food Fluence Watch 42
4.2.5.3. Petit déjeuner chiffré du GECO 43
4.2.5.4 Webinaires 44
4.2.6. Les chiffres et statistiques produits 44
4.3. Les outils Formations 45
4.3.1. Bilan Formations 2025 45
4.3.2. Renforcer la notoriété et la visibilité de notre organisme de formation, l'Académie de la RHD 44
4.4. Les outils business : les rencontres clients 49
4.5. Les outils expertise : les commissions 51
4.5.1. Commission Nutrition Qualité Santé 52
4.5.2. Commission Etudes & Outils Marketing 54
4.5.3. Commission Restauration Durable 55
4.5.4. Commission Equipements, Services & Hygiène 57
4.5.5. Commission Boulangerie - Pâtisserie 58

5. Fonctionnement interne de votre association 60
5.1. 2025, un autre anniversaire au GECO ! 60
5.2. En 2025, l'équipe permanente s'est renforcée ! 60
5.3. Chantier Data et CRM 61
5.4. Segmentation & qualification des adhérents 61

6. Nos points d'attention en 2026 62

GECO FOOD SERVICE

NDLR : Le présent rapport a été rédigé en mai 2026.

Édito

Votre association du Geco Food Service a eu 50 ans en 2025 !

50 ans autour des valeurs clés que sont, pour nous tous : l'ouverture d'esprit, l'engagement, la quête d'excellence, la passion du Food Service.

Ce qui a fondé la naissance de ce collectif, assez unique en son genre, reste plus que jamais d'actualité : observer et décrypter les tendances de nos marchés, anticiper les évolutions à venir, agir pour promouvoir et défendre nos spécificités et nos intérêts, former et informer, peser dans le débat public, offrir à nos membres une palette de services de qualité pour les aider à être plus experts, plus éclairés et plus agiles sur ces filières en constante mutation. Le tout, en évitant les usines à gaz et en restant bien concentrés sur les fondamentaux : KISS (Keep It Simple Stupid) comme disent les anglo-saxons !

Le contexte économique et politique en 2025, comme vraisemblablement pour 2026, n'incite pas vraiment à l'optimisme, mais permettez-moi d'y voir aussi quelques belles lueurs d'espoirs pour l'avenir.

Jamais on n'a autant parlé de réindustrialisation, de souveraineté alimentaire et énergétique, de filières à consolider ou à relancer, de besoin vital d'innover, de normes à simplifier, d'un rôle de l'Etat et de l'Europe à repenser et à recentrer sur l'essentiel. Il faudra que cela se transforme en actes, mais il faut se réjouir que ces idées de bon sens soient revenues au cœur du débat public.

Jamais non plus, le Food Service n'a autant intéressé les acteurs économiques. Ils ont compris tout le potentiel de croissance de ce marché, devenu souvent un pilier essentiel de développement et de pérennité pour nos entreprises. Le nombre record de nos adhérents illustre parfaitement cet intérêt croissant, cela nous ravit et nous oblige.

Nous sommes tous fiers de participer, chacun dans nos entreprises industrielles et au sein de notre association, à cet incroyable saga du Food Service, marché de passionnés et de professionnels qui met au centre le produit, le service et les relations humaines.

Merci pour votre confiance et votre engagement au cours de ces trois dernières années, merci à notre équipe de permanentes - Frédérique, Laurence, Allison et Lora - ce sont elles qui portent et font vivre le Geco Food Service, et merci à Virginie Malekzadeh, élue par notre COMEX, à qui je transmettrai avec bonheur et enthousiasme, le 18 Juin prochain, ce beau flambeau de la présidence de notre association !

A très bientôt pour notre **Assemblée Générale le 18 Juin prochain !**

Michel SANSON
Président du GECO Food Service

« **Restauration Commerciale : quelles mutations, quels défis… et quels nouveaux modèles pour demain ? »**

A l'occasion de son Assemblée Générale annuelle du 18 juin prochain, le GECO Food Service reçoit des invités de marques pour dialoguer, porter des regards croisés autour de la Restauration Commerciale.

📍 Le constat est partagé : la situation de la Restauration commerciale est bousculée, l'hybridation avec le circuit retail/proxi s'accélère. Les causes et points d'attention sont multiples, dont :

- Changements de comportements de consommation,
- Contrainte de pouvoir d'achat qui induit une grande sensibilité aux offres très accessibles,
- Transfert des Tickets Restaurants vers les achats alimentaires,
- Stratégie très active des acteurs du Retail,
- Restauration traditionnelle à table, à la peine (modèle économique, personnel, énergie, adaptation de l'offre, etc…) ;
- Restauration Boulangère dont la dynamique ralentit, face aux offres Proxi notamment.
- Etc…

La Restauration Commerciale - aux facettes multiples - est en phase de mutations profondes : elle doit se questionner, s'adapter, voire se réinventer, selon les segments : comment ? à quelles conditions ?

🎤Nous aurons l'honneur d'accueillir **trois personnalités au cœur de la Restauration Commerciale** pour nous partager leur **vision et leurs convictions** :

🔸 **Cynthia MEROPE**, Directrice Générale de **METRO France** (1er fournisseur de la restauration commerciale en France) – Forte de 17 ans de carrière chez METRO, Cynthia MEROPE a pris la direction France, de METRO, le 2 mars dernier à la suite de Pascal PELTIER. Aux achats depuis 2020, elle a notamment renforcé le rôle de METRO France comme trait d'union entre les restaurateurs et les filières amont, entre structurant des filières inédites et un dialogue durable avec les fournisseurs.

🔸 **Catherine QUERARD**, Présidente du **GHR** (Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France) – Le GHR fédère une entreprise sur trois du secteur ; deuxième organisation professionnelle représentative pour le secteur des hôtels, cafés, restaurants et la seule et unique organisation représentative pour la restauration en libre-service et concédée ; Catherine QUERARD est dirigeante de plusieurs établissements de restauration à Nantes et en Bretagne, depuis plus de 25 ans.

🔸 **Bernard BOUTBOUL**, Fondateur de **GIRA CONSEIL** en 1989 cabinet d'accompagnement de tous les acteurs de la consommation alimentaire hors domicile en termes de marketing, de stratégie et de développement ; Bernard BOUTBOUL décrypte avec acuité les marchés des restaurations commerciale depuis 37 ans.

🔗 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.

📍 Salons HOCHE, Paris 8ème - **Nombre de places limité**

Inscription via le lien INSCRIPTION ICI

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. Année de célébration des 50 ans du GECO Food Service

L'année **2025** a marqué une **étape symbolique** et particulièrement forte dans la vie de notre association : **les 50 ans du GECO Food Service.**

Depuis un demi-siècle, le GECO **accompagne les fournisseurs** de la Restauration Hors Domicile, évolue **aux côtés des acteurs du Food Service** et se **mobilise** pour **accompagner les transformations d'un marché** devenu toujours plus stratégique, complexe et exigeant.

Cet anniversaire a été l'occasion de **célébrer l'histoire du GECO Food Service**, mais aussi et surtout de **mettre en lumière ce qui fait sa singularité** depuis l'origine : un collectif de professionnels engagés, réunis autour d'une même conviction : ensemble, nous sommes plus forts pour comprendre, anticiper et faire avancer les marchés de la Restauration Hors Domicile.

Tout au long de l'année, **plusieurs temps forts** ont rythmé cette célébration, avec une volonté constante : valoriser la richesse de notre communauté, favoriser les échanges entre pairs et rappeler la place unique du GECO Food Service dans l'écosystème de la RHD.

Retours sur cette **programmation** pensée comme un **véritable fil rouge** tout au long de l'année 2025, avec **plusieurs objectifs** complémentaires : remercier nos adhérents pour leur fidélité et leur engagement, renforcer les liens avec l'ensemble de l'écosystème RHD, valoriser l'expertise du GECO Food Service et continuer à développer sa visibilité et son rayonnement.

Chaque séquence a ainsi été conçue comme un moment de réflexion, de partage et de projection vers l'avenir, illustrant pleinement le rôle du GECO Food Service comme point de convergence des acteurs du Food Service.

12 juin – Table Ronde *« La Consommation Hors Domicile, pilier de la stratégie globale des entreprises du food service »*



A l'occasion de notre Assemblée Générale, nous avons réuni des invités d'exception :

- **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

Nos intervenants y ont partagé leurs visions, leurs convictions et leurs analyses sur les grandes transformations du marché, confirmant le rôle du GECO comme espace de réflexion, de prospective et de dialogue pour l'ensemble de la filière



1er juillet – « Food service : Territoire de talents. »

La programmation spéciale s'est poursuivie au début de l'été avec un événement dédié aux femmes et aux hommes du Food Service.



Une matinée de regards croisés avec les interventions de :

- **Céline KAPOUN,** DRH Groupe Bonduelle,
- **Emilie PANNETIER,** Directrice Marketing & développement des ventes Savencia Food service,
- **Nicolas BROUTÉ,** Directeur des Relations Entreprises à l'ESA,
- **Joséphine COPIGNEAUX,** Marketing Manager Werner & Mertz France Professional,
- **Michel SANSON,** Président GECO Food Service,
- Sans oublier notre grand témoin d'exception : **Nicolas ABADIE,** General Manager OOH – GROUPE BEL.

Les échanges entre industriels, experts RH, école spécialisée et acteurs de l'écosystème ont permis d'aborder un enjeu stratégique pour l'ensemble de notre filière : l'attractivité des métiers et des parcours professionnels en RHD.
Les intervenants ont notamment rappelé combien le Food Service constitue aujourd'hui un véritable territoire d'opportunités professionnelles, permettant de développer des parcours riches, transversaux et fortement connectés aux transformations des marchés et des usages.



Cette rencontre a également illustré la volonté du GECO Food Service de contribuer activement à la valorisation des métiers de notre secteur et à la réflexion collective sur les compétences de demain.

24 novembre – Soirée de Célébration, de Fête en votre présence et avec notre écosystème !

Point d'orgue de cette année anniversaire, la **grande soirée des 50 ans du GECO Food Service** a réuni adhérents, organisations professionnelles, partenaires, presse et acteurs de l'écosystème RHD autour d'un moment particulièrement fédérateur et symbolique.



Cette soirée a permis de revenir sur **50 années d'évolution des marchés de la Restauration Hors Domicile**, des modèles de consommation et des transformations du Food Service, grâce notamment à une **rétrospective** proposée par **FOOD SERVICE VISION**





Les participants ont également pu bénéficier d'une **keynote inspirante d'Élisabeth Laville**, fondatrice du cabinet **UTOPIES**, autour des grands enjeux de **durabilité** et des mutations qui impacteront durablement notre filière dans les années à venir.



La soirée a aussi été rythmée par plusieurs **témoignages** vidéo d'adhérents et de partenaires historiques du GECO Food Service, venus partager leur vision du secteur, leurs souvenirs et leur perception du rôle joué par l'association dans l'écosystème RHD.



Et comme le veut la tradition du GECO, la soirée s'est poursuivie autour d'un cocktail dinatoire où les participants ont pu partager un moment de convivialité, précieux dans une fin d'année chargée

Au-delà de la célébration, cet évènement a permis de réaffirmer la vocation du GECO Food Service : **fédérer, éclairer et accompagner** les acteurs du Food Service dans un environnement en transformation permanente.

Diffusion des témoignages

A la suite de cette soirée spéciale, les **vidéos des témoignages ont été diffusées** sur notre chaîne YouTube et notre compte LinkedIn.

Parmi ces témoignages :

• **Nicolas ABADIE**, General Manager Out-Of-Home Channel – Groupe BEL, est revenu sur trois décennies d'évolution du marché de la Restauration Hors Domicile et sur la place singulière du GECO dans le paysage professionnel du Food Service.

👉 voir la vidéo : https://youtu.be/R-AGCfgoSsY

• **Jacques DÉRONZIER**, Président des Grossistes Alimentaires de France, et **Marc GRANDMOUGIN**, Président de Restau'France Experts, ont partagé leur regard de partenaires de filière sur le rôle du GECO comme point de convergence et espace de dialogue au sein de l'écosystème RHD.

👉 voir la vidéo : https://youtu.be/Ce5WPqhHeEE

• Enfin, plusieurs **membres** adhérents engagés au sein du **COMEX – Véronique RACINE, Jocelyne RAMEL** et **Alexander LOHNHERR** – ont témoigné de leur attachement au GECO Food Service, de leurs souvenirs marquants et de la valeur collective construite au fil des années.

👉 voir les deux vidéos :

https://youtu.be/KMQpky9glSU

https://youtu.be/2Qk-PZmOp-I

MERCI à eux pour ces contributions, cette implication de la vie de notre association !

Ces contenus contribuent à **faire vivre la mémoire collective du GECO Food Service** tout en prolongeant une **dynamique** résolument **tournée vers l'avenir.**

Cette année de célébration a permis de revenir sur les fondamentaux qui nous rassemblent et qui continuent de guider notre action :



· **Notre raison d'être :**

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

· **Notre mission collective :**

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

· Mais également **les valeurs** qui animent le GECO Food Service au quotidien : **l'engagement, la quête d'excellence, l'ouverture d'esprit et la passion du Food Service.**

Au fil des années, le GECO Food Service a su évoluer avec son marché, enrichir ses expertises, développer ses services et renforcer son rôle d'influence, tout en conservant ce qui fait sa force depuis 50 ans : la qualité des relations humaines, l'intelligence collective et la capacité à faire converger des acteurs aux profils variés autour d'intérêts communs.

Ces 50 ans ont aussi été l'occasion de mesurer le **chemin parcouru grâce à l'implication de toutes celles et ceux qui font vivre l'association** : présidents, membres du COMEX, intervenants, partenaires, équipes permanentes… et bien sûr adhérents.

C'est **grâce à votre confiance, votre fidélité, votre participation active et votre volonté** de faire grandir collectivement le Food Service que **le GECO continue aujourd'hui de se développer** et de **renforcer sa place** au cœur de l'écosystème de la RHD.



Plus que jamais, cette année anniversaire a confirmé une conviction forte : le GECO Food Service est bien davantage qu'une association professionnelle.

C'est un lieu de convergence, d'expertise, de dialogue et d'action collective au service de la performance et de l'avenir du Food Service.

Et l'histoire continue.

2. Plan stratégique 2024 -2027: en 2025, la dynamique déployée en 2024 s'est poursuivie !

Sous l'impulsion de Michel SANSON, immédiatement après sa prise de fonctions de Président du GECO en 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.

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



Conformément au Plan Stratégique défini par les membres du COMEX, nous avons conduit les actions suivantes :

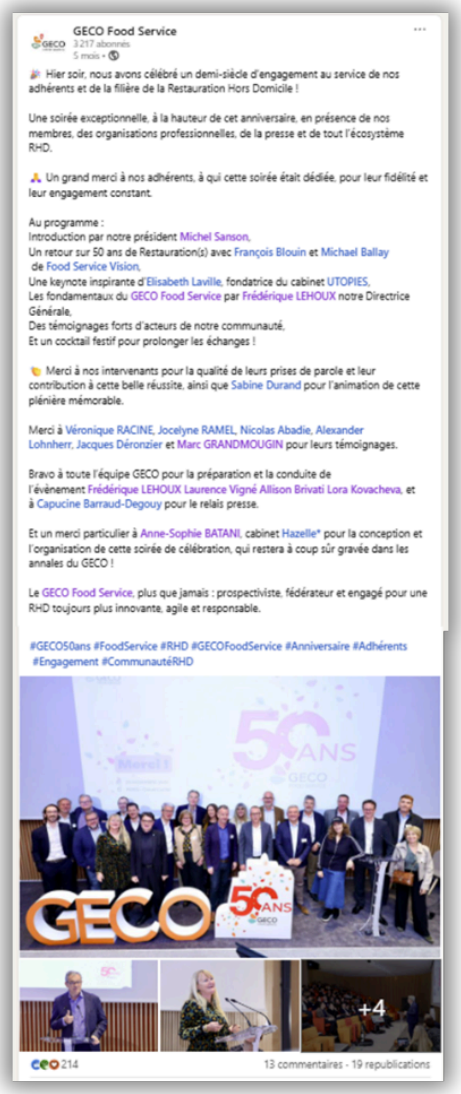
2.1. Plan de communication sur LinkedIn



Les résultats sont au rendez-vous :

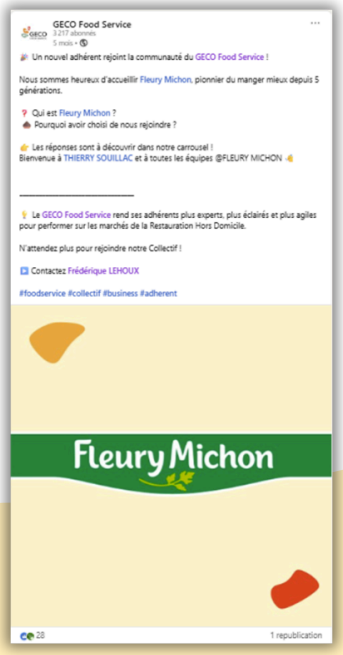
Croissance de la communauté : 3 036 abonnés à fin **décembre 2025,** soit **+22% vs 2024.**

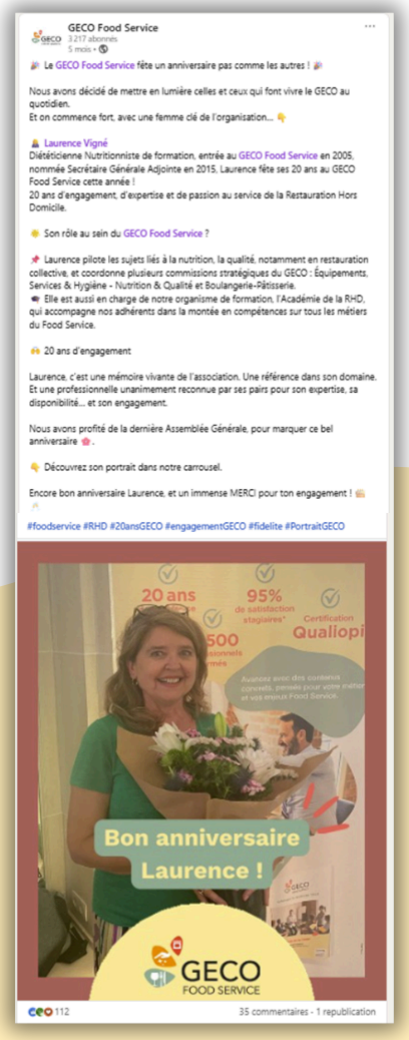




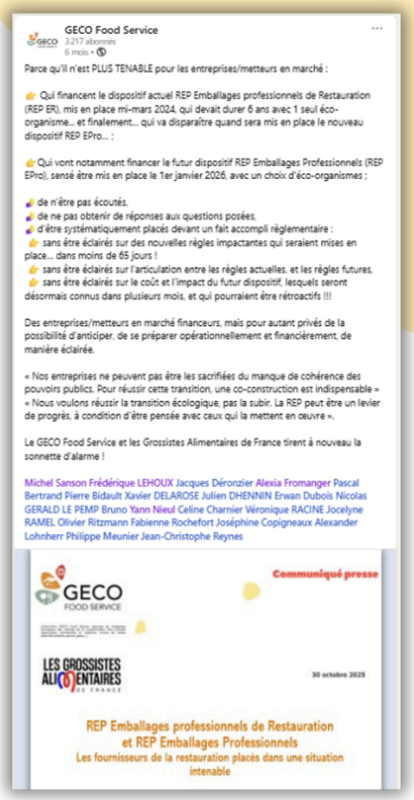
Un rythme de publication toujours soutenu pour continuer d'engager notre communauté : **+ de 6 posts en moyenne par mois en 2025.**







Un **taux d'engagement de 2.9%*** sur le 2ème semestre - *nombres d'interactions / nombre d'impressions des posts.









*Passage de la part des **3 000 abonnés en Décembre 2025.***

Si vous ne suivez pas déjà notre compte LinkedIn, nous vous invitons à le faire ! C'est un excellent moyen de vous tenir au courant de nos actualités et de nos actions !

2.2. Pour tout connaître sur le GECO : Création du GUIDE PRATIQUE !

Le lancement du Guide Pratique s'inscrit dans notre volonté de renforcer l'appropriation des services du GECO Food Service par l'ensemble de nos adhérents.

Face à la richesse et à la diversité des outils, études, formations et ressources proposés, il n'est pas toujours simple de s'y retrouver ni d'identifier rapidement les contenus les plus utiles à un besoin donné. Nous avons donc conçu un outil structurant, simple d'accès et directement orienté usage.



Ce Guide Pratique permet à chaque adhérent – qu'il soit nouvel arrivant ou utilisateur régulier – d'accéder facilement à l'ensemble des services du GECO, à travers une navigation par thématiques et une logique de "FAQ métier". Il propose des fiches synthétiques, des entrées par besoin, ainsi que des liens directs vers les contenus, pour un gain de temps immédiat dans un quotidien opérationnel exigeant.





Au-delà d'un simple document, ce guide constitue un véritable point d'entrée unique vers l'écosystème GECO. Il a été pensé comme un outil vivant, régulièrement mis à jour, pour permettre à chacun de tirer pleinement parti de la valeur apportée par l'association.

Ce **Guide Pratique a été diffusé par emailing** à l'ensemble de nos adhérents en Janvier 2026, il est **en ligne sur notre site internet**

💡 **MEMO** : Où trouver au GECO la réponse à vos questions en CHD ?

Le **GUIDE PRATIQUE** s'adresse à **tous les nouveaux utilisateurs des services du GECO** : il précise **où vous trouvez** les réponses/les informations dont vous avez besoin, selon vos thématiques de question, vos centres d'intérêts.

Ce document est un **PDF interactif**, avec des liens qui permettent de naviguer entre les pages. Il s'utilise comme une FAQ, avec une clé d'entrée par question que vous vous posez.

UN CONSEIL:

👉**Enregistrez le lien ci-dessous sur votre bureau / navigateur** pour accéder au document en ligne, **toujours à jour.**

Télécharger le guide pratique

2.3. Vidéo « Le MODE D'EMPLOI du GECO FOOD SERVICE »

En complément du Guide Pratique, nous avons développé une vidéo **« Mode d'emploi du GECO Food Service »**, conçue comme un outil d'accompagnement à la prise en main rapide de l'ensemble de nos services.

L'objectif est simple : permettre à chaque adhérent, en particulier lors de son arrivée dans l'association, de comprendre en quelques minutes comment activer concrètement toute la valeur de son adhésion.

À travers un format pédagogique et opérationnel, cette vidéo propose **une mise en situation guidée, structurée** autour des grandes thématiques du GECO.

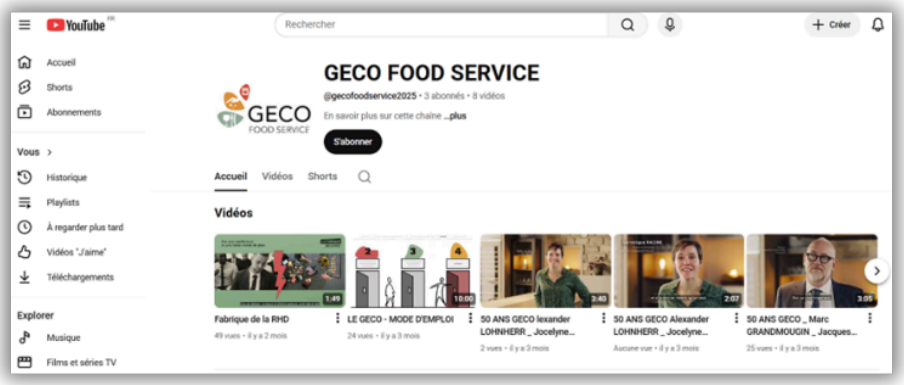


Elle donne les clés pour naviguer dans les différents services, identifier les bons points d'entrée et passer rapidement à l'action, en fonction de ses enjeux métiers.

Pensée comme un véritable outil d'embarquement, elle répond à un enjeu clé identifié dans nos travaux : faciliter l'appropriation des services par l'ensemble des collaborateurs des entreprises adhérentes, et non uniquement par leur contact principal.

Complémentaire du Guide Pratique, cette vidéo contribue à renforcer l'usage de nos outils et à maximiser la valeur perçue de l'adhésion.

Cette **Vidéo Mode d'emploi a été diffusée par emailing** à l'ensemble de nos adhérents en Janvier 2026, et elle est **en ligne sur notre compte Youtube :**



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

3. Influence, Rayonnement & Communication

3.1. Les actions Défense & Influence

Que le GECO Food Service intervienne seul ou en filière, les sujets portés et les combats menés en 2025 au fil des mois ont été divers, notamment autour des sujets souveraineté alimentaire en restauration, lutte contre le gaspillage alimentaire, travaux du CNRC, et beaucoup autour des emballages, plastiques et REPs (Responsabilité Elargie du producteur).

Tout au long de l'année 2025, le GECO Food Service a poursuivi sa mobilisation aux côtés de nombreuses organisations de notre écosystème, notamment :

1. GHR
2. UMIH
3. SNARR (Syndicat NAtional de la Restauration Rapide) pour la restauration rapide
4. RESTAUCO pour la restauration collective en gestion directe
5. SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective) pour la restauration collective concédée
6. Le C.E.R.C.L.E. (Cercle des Entreprises de Restauration Collective Locales et Engagées – ex SNERS) pour la restauration collective concédée (PMEs)
7. Les Grossistes Alimentaires de France dont les cash & carry
8. CGF (Confédération des Grossistes de France)
9. LCA (La Coopération Agricole)
10. FNSEA
11. FEB
12. et l'ANIA.

La période des vœux en début d'année est toujours propice pour resserrer les liens, et prendre le pouls de l'année qui commence. Le GECO Food Service a eu le plaisir de participer aux cérémonies de vœux de la Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire Mme Annie GENEVARD, de l'ANIA, de la CGF et de la FEB.









Le Sirha 2025 a battu tous les records d'affluence, confirmant son statut de rendez-vous majeur du Food Service. Le GECO Food Service était pleinement mobilisé pour structurer les échanges avec les acteurs de notre filière (ANIA, GHR, RESTAUCO, FEB, notamment) sur tous nos enjeux, et pour accompagner toujours mieux les entreprises Membres du GECO face aux grands défis du secteur. Retour sur deux temps forts où nous avons joué un rôle clé.



🎤 Table Ronde « Circularité totale : un nouveau standard ? »

A l'occasion de la Table Ronde , notre Président Michel SANSON a fait un point sur la situation ubuesque imposée à nos entreprises sur la REP Emballages professionnels de la Restauration : démarrée à marche forcée mi-mars 2024, puis sa disparition annoncée 7 mois plus tard, pour être fusionnée dans une future REP global Professionnelle, aux contours totalement inconnus.

Il a rappelé un enjeu fondamental : avant de viser une circularité totale, il est impératif **que les pouvoirs publics fassent eux-mêmes également preuve de responsabilité** avec un cadre réglementaire de REP qui soit lisible, stable et économiquement soutenable pour les entreprises. Aux côtés de Julien Dubourg Directeur Général de CiteoPro, Stéphan Martinez Dirigeant de Moulinot et élu GHR, ainsi que de Jonathan McNicol Be Water, le débat a permis de poser les bases d'un avenir plus responsable et cohérent pour la filière.

🤝 Rencontre avec l'ANIA et coorganisation d'une déambulation de la la Ministre de l'Agriculture sur le SIRHA. Le GECO a invité l'ANIA sur le SIRHA pour éclairer le rôle indispensable de nos entreprises dans l'approvisionnement de toutes les restaurations de France. Puis au cours d'une déambulation au cœur du salon, nous avons accompagné la Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire Annie GENEVARD, aux côtés de Jean-François LOISEAU Président de l'ANIA, autour de plusieurs entreprises et produits, notamment Aoste, Algama, Savencia. Les échanges ont mis en lumière l'importance stratégique de l'industrie agroalimentaire en Restauration Hors Domicile. Une nouvelle occasion pour le GECO Food Service d'affirmer son rôle de catalyseur entre industriels et pouvoirs publics.

🔎 Un bilan plus que positif ! Cette édition record du Sirha a confirmé le rôle central du GECO Food Service pour structurer le dialogue et accompagner les entreprises du secteur.







Le Salon International de l'Agriculture a également été l'occasion de mettre en lumière, en filière, nos spécificités et nos enjeux, avec une prise de parole et conférence de presse de notre collectif Restaurations Collectives, sur le stand de la FNSEA.









Nous étions présents nombreux, le 4 février 2025, pour la transformation du syndicat FEDALIS, devenu **"Les Grossistes Alimentaires de France".**



Ce changement de nom reflète pleinement une ambition :

📌 Affirmer un rôle stratégique en tant qu'acteurs clés de l'approvisionnement en produits alimentaires auprès des professionnels de la Restauration Hors Domicile et des métiers de bouche.
📌 Faciliter la compréhension du métier de grossiste alimentaire auprès des institutions, des parties prenantes de la filière et du grand public.
📌 Renforcer un engagement pour une alimentation plus accessible, diversifiée et de qualité, en phase avec les défis de demain.

Cette soirée a été une belle occasion de partager nos ambitions, nos valeurs et de renforcer les liens qui nous unissent pour écrire ensemble une nouvelle page de notre histoire.

En mars, le GECO était convié par le Député Guillaume GAROT au lancement des Etats Généraux contre le Gaspillage Alimentaire à l'Assemblée Nationale, en présence de la Ministre Agnès PANNIER-RUNACHER.

Le GECO a suivi les travaux engagés afin de s'assurer de la teneur et des directions prises dans les réflexions, avec une vigilance toute particulière : ne pas prévoir de refaire ce qui est déjà fait par ailleurs.



22 mai 2025

Atteindre les objectifs d'approvisionnement en restauration collective : entre pistes d'amélioration et freins à lever

Par sa pluralité d'acteurs et de secteurs, la filière de la restauration collective répond à un modèle unique. En assurant le service de 3,6 milliards de repas par an dans plus de 81 000 restaurants, les restaurations collectives occupent une place centrale dans le quotidien des Français et représentent un levier majeur de transition alimentaire (rappelé dans le projet de SNANC).

Fort de ce constat, la loi EGAlim et la loi Climat et Résilience ont fixé des objectifs ambitieux pour les approvisionnements de la restauration collective :

- Au moins 50% d'approvisionnements en produits durables et de qualité, dont au moins 20% de bio, et
- Depuis 2024, au moins 60% d'approvisionnements en viandes et poissons durables et de qualité (un objectif porté à 100% pour les restaurations collectives de l'Etat).

Les résultats dans l'atteinte de ces objectifs sont caractérisés **par une certaine hétérogénéité**. Bien que les données soient insuffisamment représentatives (seuls 21% d'établissements ont déclaré leurs achats sur Ma-Cantine en 2024), elles témoignent des différences de fonctionnement de chaque sous-secteur (*voir les résultats détaillés en Annexe*).

En avril-mai, notre collectif Restaurations Collectives sensibilisé BERCY et le MASA, sur les freins à lever et pistes d'amélioration à mettre en œuvre pour améliorer l'atteinte des objectifs actuels de la loi EGALIM de 2018 (critères d'achats en restaurations collectives soumises à l'achat public) permettant un approvisionnement durable en restauration collective, tout en prenant en compte la diversité des sous-secteurs.

Nous avons appelé à des arbitrages politiques et budgétaires concrets, nécessaires pour soutenir le déploiement de politiques alimentaires structurantes, à la hauteur des ambitions portées par les acteurs du secteur et les pouvoirs publics.

Le 15 mai dernier, le GECO Food Service, représenté par sa Directrice Générale Frédérique Lehoux, a eu le plaisir de participer à l'évènement organisé par la FEB (Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie) à Lyon.

Une journée Professionnelle de la FEB riche en échanges autour des grands enjeux du secteur, échanges portés par Didier BOUDY Président de la FEB et dirigeant de Mademoiselle Dessert ; des interventions marquantes d'Adriano Farano, Joel DORE et Mickaël DURAND-DUBIEF, notamment sur les enjeux innovations, le rôle du microbiote et un débat sur les transitions en cours dans la viennoiserie-pâtisserie face aux objectifs de décarbonation et aux contraintes économiques, animé par Rodolphe Landemaine, Laurent Thomé et Laurent Testot.



C'est tous ensemble que nous relèverons les défis nutritionnels et environnementaux du secteur, qui sont nombreux.





Le GECO est mobilisé autour du **sujet crucial de l'alimentation SENIOR : un enjeu de société, des défis à relever.** Il a soutenu l'étude "Les Bienfaisants" menée par Aline Victor (cabinet AVI'sé) et a contribué à l'élaboration du livre blanc "Manger mieux en EHPAD", une ressource concrète pour faire évoluer les pratiques. Les résultats étaient présentés en juin 2025, sous le parrainage du Professeur @Bertrand Fougère Professeur de gériatrie.

📊 Une enquête inédite à grande échelle, basée sur une méthodologie robuste :

🔹 30 000 plats chauds analysés
🔹 48 EHPAD étudiés
🔹 745 résidents interrogés sur leurs préférences alimentaires

Au-delà des chiffres, ce sont les enjeux de plaisir, d'adaptation et de dignité alimentaire qui ont été au cœur des échanges. Notamment grâce à l'intervention éclairante de Xavier Cormary, orthophoniste expert en gériatrie, sur l'importance des textures adaptées.

🎯 Objectif : repenser l'alimentation en EHPAD comme lien, comme soin, comme choix.

Une alimentation dans laquelle les produits de nos entreprises ont toute leur place. Ces informations et données sont très éclairantes pour poursuivre l'adaptation de nos produits :

👉 Faire évoluer les offres pour le bien -être et le plaisir des convives
👉 Proposer des produits mieux adaptés aux exigences nutritionnelles et gustatives
👉 Innover pour proposer des solutions pertinentes au service des professionnels

Merci à nos adhérents engagés dans la Commission Nutrition – Santé et le Groupe de travail Seniors : vous êtes les moteurs d'une restauration plus juste, plus humaine, plus adaptée.Le GECO FOOD SERVICE est fier d'avoir contribué à l'élaboration de ce livre blanc téléchargeable lien https://alimentation-ehpad-oliif1t.gamma.site/

Chaque année, la rentrée de septembre démarre réellement après la Rencontre des Entrepreneurs de France la REF, organisée par le MEDEF. Les 27 & 28 août, Michel SANSON, Président et Frédérique LEHOUX, sa Directrice Générale, représentaient le GECO au stade Roland-Garros, lors de la REF25 intitulée « JEU DÉCISIF » .



Événement clé de la rentrée politique, cette REF fut dense, riche en contenus et en échanges autour des thématiques abordées :

- Énergie et terres rares,
- ♻️ Durabilité vs compétitivité,
- Europe et souveraineté,
- Libre-échange et multilatéralisme, à l'ère des tensions sino-américaines notamment.

Une édition marquée par l'annonce par le Premier Ministre François BAYROU du vote de confiance (à suivre le 08/09), renforçant l'incertitude pesant sur le monde des entreprises, des salariés et consommateurs.





- Il a été rappelé combien la France avait d'atouts nombreux pour produire plus et mieux ;
- Et combien les entrepreneurs de France avaient besoin de visibilité et de stabilité législative - réglementaire - fiscale pour pouvoir s'inscrire dans le temps long et relever les défis de transitions actuels.
- Dans ce contexte plus que jamais, l'appel a été lancé aux chefs d'entreprise de prendre la parole pour exprimer leur réalité de terrain. Et ainsi démontrer combien il est indispensable de faire confiance aux entrepreneurs de France et leur permettre d'investir, innover, former, exporter…

Et nos restaurations dans tout cela ?

Il en a été question, notamment autour de la souveraineté alimentaire, « Balle de match pour la souveraineté alimentaire : les industriels montent au filet » organisée par la FNIL, et son Président Directeur Général François-Xavier HUARD.



Jean-François LOISEAU, Président de **l'ANIA**, Anne-Sophie CARRIER Directrice générale **Bel France**, Sébastien FLOC'H Directeur Général Groupe **SILL**, ont mis en lumière :

- le lien fort entre les entreprises et l'économie des territoires,
- la valorisation des productions agricoles,
- les process garants de la qualité et sécurité des produits,
- l'impérieuse nécessité de faire de la pédagogie pour lutter contre les caricatures.

Sujets restauration également évoqués à l'occasion de leurs échanges avec Mme la députée Aurélie Trouvé (LFI), Présidente de la Commission des Affaires Economiques à l'Assemblée Nationale.

👉 Sur la restauration scolaire : il a ainsi été rappelé le besoin de budget pour atteindre les objectifs EGALIM, dans un contexte de pouvoir d'achat dégradé pour les familles.

👉 Et dans nos échanges avec @UMIH, @GHR, @SNARR, @SNRC, @CGF, @FICT, @ANIA, etc.

Via le MEDEF, le GECO a également été invité à prendre la parole à l'occasion du rassemblement L'ESPACE COLLECTIVITES.



Événement de référence réunissant plus de 13 000 élus, cadres territoriaux et 250 partenaires économiques, l'Espace Collectivités est un moment de dialogue privilégié entre acteurs publics et privés. Les débats qui y sont organisés visent à porter à la connaissance de tous les enjeux structurants de nos territoires, dans une logique de solutions concrètes et partagées.

Aux côtés notamment de Philippe LAPOUGE, pour RESTAU'CO, le GECO, représenté par Laurence Vigné, est intervenu dans le cadre du débat : **Cantines scolaires et transition alimentaire : quels leviers pour une alimentation durable ?**

En septembre, Data & Foodservice ont fait l'objet d'une matinée d'échanges organisée par Claire Guillet et toute l'équipe Karyon Food, animée par Nicolas Nouchi. Les professionnels de la filière étaient réunis autour d'un petit-déjeuner sur un enjeu structurant : la donnée sell-out, clé de voûte du foodservice de demain.

🎤 Aux côtés d'intervenants experts, Edouard Mailfait, Thomas Rudelle, Erick Billiemaz, Céline Charnier Noiret, Régis Guenot, Frédérique Lehoux, Directrice Générale du GECO Food Service, a partagé la vision de l'association sur un sujet qu'elle porte depuis longtemps : la structuration et le partage de la donnée entre fournisseurs et distributeurs. Elle a notamment rappelé que :



- le GECO avait été précurseur il y a plus de 15 ans avec un projet de panel distributeurs malheureusement abandonné par manque d'alignement ;
- certaines résistances au partage de données freinent encore la performance collective ;
- pourtant, la donnée structurée, fiable et activable est une source de performance mutuelle pour fournisseurs et distributeurs ;
- dans un contexte où des acteurs issus de la GMS, déjà très matures sur le sujet, arrivent en RHD, l'heure n'est plus à l'attentisme ;
- la confiance, la co-construction et la collaboration, autour d'objectifs convergents, sont les conditions pour bâtir un marché plus dynamique et performant.

Seule association 100% dédiée aux fournisseurs de la RHD, le GECO Food Service contribue à tous les enjeux stratégiques de la filière. La donnée en est un pilier incontournable : structurer et partager la data, c'est préparer collectivement l'avenir de notre marché.

Le mois d'octobre a été marqué par l'aboutissement de mois de travail et d'échanges pour créer de la synergie afin de lancer 1 Filière des RestaurationS regroupant 10 organisations professionnelles.



COMMUNIQUE DE PRESSE

Filière des restaurationS

LANCEMENT du COLLECTIF " FILIERE des *RESTAURATIONS*"

Restaurations, grossistes, agroalimentaire et agriculture prennent la parole ensemble !

Paris, le 7 octobre 2025

Pour la première fois, les organisations référentes des maillons de la chaine de valeur de toutes les restaurations de France (les restaurations commerciales, les restaurations collectives, les grossistes, les entreprises agroalimentaires et les producteurs agricoles) **s'unissent pour prendre la parole ensemble.** Ce jour, **les représentants de 10 organisations[1] ont lancé la « Filière RestaurationS »**, pour mettre en lumière tout l'univers du champ à nos assiettes de restaurations hors du domicile. **Au-delà de valoriser l'ensemble des acteurs permettant la diversité de toutes nos restaurations, essentielles à la vie quotidienne des Français, il s'agit de peser davantage dans le débat public.**

« Une chaine d'acteurs engagés pour réaliser le miracle de 20,27 millions de repas servis chaque jour »

Derrière chaque assiette, c'est toute une chaîne de valeur qui se mobilise dans l'économie française. La restauration hors domicile est une filière essentielle du quotidien qui irrigue l'ensemble des filières agricoles et agroalimentaires, un pilier social et culturel pour permettre à tous de se nourrir et une part de l'identité culturelle française vecteur de convivialité, de goût et de savoir-faire.

Et pourtant, malgré son rôle essentiel cette réalité reste trop souvent invisible et ses spécificités mal comprises dans le débat public et par les pouvoirs publics, dont l'attention se porte principalement sur le contenu des chariots de courses et l'alimentation à domicile.



Finies les visions en silos, restaurations commerciales v/s restaurations collectives ou amont/aval : les représentants de l'Umih, du GHR, du SNARR, du réseau RESTAU'CO, du SNRC, et à leur amont, des Grossistes Alimentaires de France, de l'ANIA, du GECO Food Service, de la FNSEA, et de La Coopération Agricole prennent la parole ensemble, ce 7 octobre, pour incarner toute UNE filière plurielle qui pèse collectivement dans le débat public.

« Pour la première fois, nous nous faisons entendre ensemble : toute une chaine de valeur, un univers pluriel, complémentaire et indispensable à la société française. »



Le 09 octobre, Laurence Vigné animait une Table Ronde dans le cadre du colloque organisé par Alim 50+ sur les enjeux de la formation des professionnels face aux enjeux du vieillissement de la population
Ce colloque fait suite au livre blanc « Alimentation des personnes âgées : scénarios de formation et contenus à aborder lors des formations à destination des professionnels et des aidants » à la rédaction duquel elle avait contribué, sou l'égide de l'Association Alim50+ Guillon F, Victor A, Vigné L, Sulmont-Rossé C (2024).

La formation des professionnels à l'alimentation des seniors est un enjeu clé pour une Restauration Hors Domicile plus responsable. La table ronde était dédiée aux acheteurs et utilisateurs de formations : entre contraintes économiques, réalités organisationnelles et leviers de réussite, les échanges ont souligné les défis concrets du terrain, mais aussi les perspectives d'amélioration.
David BRIAND (CHU de Poitiers), Marie-Irène LEVASSEUR (Autonomy 78-92), Danny Forster (EHPADs en Ardèche) et Jerome Saglier (FEDESAP) ont partagé leurs témoignages.
Bien manger pour bien vieillir est un défi sociétal majeur, au croisement de la santé publique, de la performance économique et de l'innovation food service.

🔗 Pour (re)découvrir le Livre Blanc : https://hal.science/hal-04567329

Et cette année 2025, encore bien dense et riche de sujets divers portés par votre association, s'est achevée par l'invitation du GECO au lancement du GRAND REVEIL DE L'ALIMENTAIRE, portée par la Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, Annie GENEVARD.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Madame, Monsieur,

Mme Annie GENEVARD,

ministre de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et

de la Souveraineté alimentaire,

vous remercie chaleureusement pour votre présence lundi à l'occasion du lancement du **Grand Réveil alimentaire,**

qui marque l'ouverture des Conférences de la souveraineté alimentaire.

FOCUS REP :

Le GECO est resté très mobilisé sur le sujet des REP.

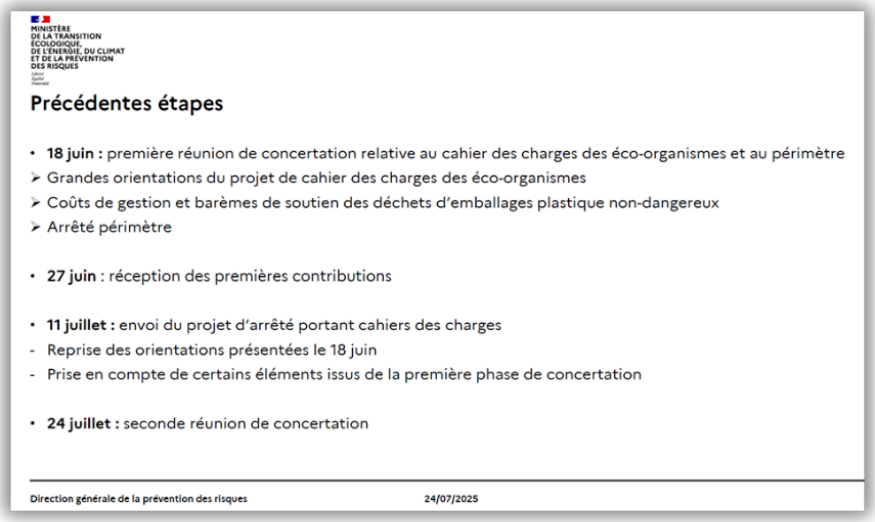
Pour la **REP Emballages professionnels de la Restauration** :

- La **présidence** du **Comité des Parties Prenantes** (organe de gouvernance) assurée par Frédérique LEHOUX au sein de **CITEO PRO**, avec 4 réunions par an,
- Les travaux du **Comité Technique Réemploi Restauration collective**,
- Les travaux de co-construction du Cahier des Charges sur la **Standardisation des emballages destinés à la restauration**. Les seaux et bidons ont été retenus pour lancer cette expérimentation sur la standardisation ; (Circul-R)
- **L'étude sur les emballages de la restauration** (Takeawaste)

Pour la **REP Emballages Professionnels** :

- Suivi des méandres des «travaux » des pouvoirs publics autour de la future REP Emballages Professionnels

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.



MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE,
DE L'ÉNERGIE, DU CLIMAT
ET DE LA PRÉVENTION
DES RISQUES

Précédentes étapes

- **18 juin :** première réunion de concertation relative au cahier des charges des éco-organismes et au périmètre
  - ➢ Grandes orientations du projet de cahier des charges des éco-organismes
  - ➢ Coûts de gestion et barèmes de soutien des déchets d'emballages plastique non-dangereux
  - ➢ Arrêté périmètre
- **27 juin** : réception des premières contributions
- **11 juillet :** envoi du projet d'arrêté portant cahiers des charges
  - Reprise des orientations présentées le 18 juin
  - Prise en compte de certains éléments issus de la première phase de concertation
- **24 juillet :** seconde réunion de concertation

Direction générale de la prévention des risques 24/07/2025

- Contribution à la consultation des parties prenantes durant l'été : contribution en août.
- Contribution à la consultation publique en septembre

Tout en continuant à alerter et interpeller les pouvoirs publics :

En janvier 2025



Communiqué presse

GECO FOOD SERVICE

REP Emballages Restauration
les fournisseurs en CHD exigent
de la visibilité, de l'efficacité et de la simplicité

En octobre 2025



Communiqué presse

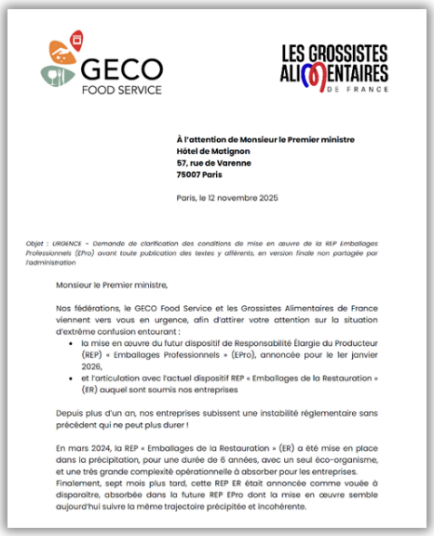
GECO FOOD SERVICE

LES GROSSISTES ALIMENTAIRES DE FRANCE

31 octobre 2025

REP Emballages professionnels de Restauration
et REP Emballages Professionnels
Les fournisseurs de la restauration placés dans une situation intenable

En novembre, une lettre au Premier Ministre co-signée avec les Grossistes Alimentaires de France.



GECO FOOD SERVICE

LES GROSSISTES ALIMENTAIRES DE FRANCE

À l'attention de Monsieur le Premier ministre
Hôtel de Matignon
57, rue de Varenne
75007 Paris

Paris, le 12 novembre 2025

Objet : URGENCE – Demande de clarification des conditions de mise en œuvre de la REP Emballages Professionnels (EPro) avant toute publication des textes y afférents, en version finale non partagée par l'administration

Monsieur le Premier ministre,

Nos fédérations, le GECO Food Service et les Grossistes Alimentaires de France viennent vers vous en urgence, afin d'attirer votre attention sur la situation d'extrême confusion entourant :

- la mise en œuvre du futur dispositif de Responsabilité Élargie du Producteur (REP) « Emballages Professionnels » (EPro), annoncée pour le 1er janvier 2026,
- et l'articulation avec l'actuel dispositif REP « Emballages de la Restauration » (ER) auquel sont soumis nos entreprises

Depuis plus d'un an, nos entreprises subissent une instabilité réglementaire sans précédent qui ne peut plus durer !

En mars 2024, la REP « Emballages de la Restauration » (ER) a été mise en place dans la précipitation, pour une durée de 6 années, avec un seul éco-organisme, et une très grande complexité opérationnelle à absorber pour les entreprises. Finalement, sept mois plus tard, cette REP ER était annoncée comme vouée à disparaître, absorbée dans la future REP EPro dont la mise en œuvre semble aujourd'hui suivre la même trajectoire précipitée et incohérente.

La lettre a permis des **échanges avec le cabinet du Premier Ministre** puis **avec le cabinet du Ministre délégué à la Transition écologique** Mathieu LEFEVRE.

Ces actions conjointes à celles d'autres organisations ont permis de repousser l'entrée en application de la REP Emballages Professionnels qui était initialement prévue au 1er janvier 2026 !

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 aux discussions sur le périmètre des produits éligibles au « budget 50% » .

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 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 (DGAl)**, 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 Approvisionnements** - Frédérique LEHOUX
· **GT Economique** - Frédérique LEHOUX
· **GT Nutrition** - Laurence VIGNÉ
· **GT Sanitaire & Médico Social** - Laurence VIGNÉ
· **GT Plastique** - Frédérique LEHOUX.

GT Approvisionnements - Frédérique LEHOUX :

Présidé par RESTAUCO et l'Agence BIO - Secrétariat : Direction Générale de l'Alimentation

L'objectif du GT est 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.

- 8 Réunions ont eu lieu au cours de l'année 2025.
- Mise à jour des Guides d'achat
- Chantier Poissons lancé en 2024
- Chantier Viande
- Chantier Filières Végétales
- Préparation de la campagne de télédéclaration 2026

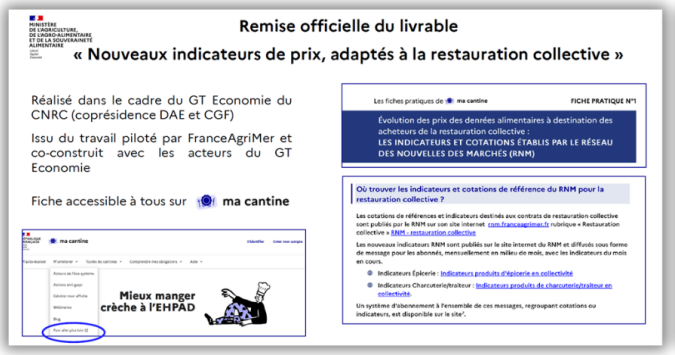
Pour rappel, les obligations en vigueur concernent les restaurants collectifs de service public et se déclinaient ainsi :

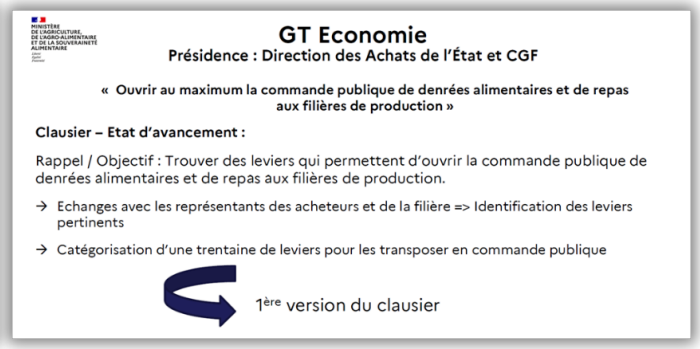
• Au moins 50% en valeur des budgets d'achat dédiés à l'achat de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis ;
• Affichage des taux en produits durables et de qualité atteints et information des convives ;
• Mise en œuvre d'un plan pluriannuel de diversification 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.

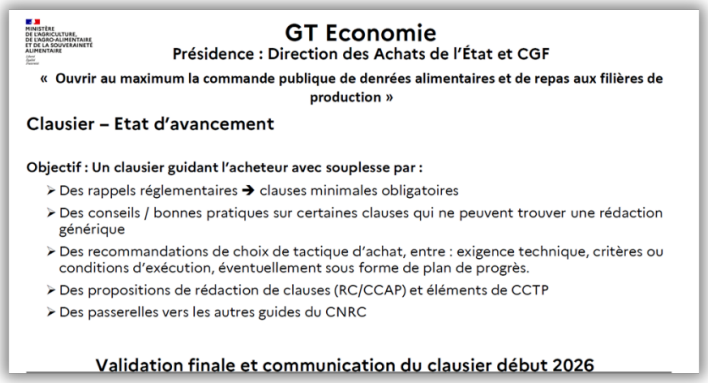
• Les restaurants collectifs doivent intégrer au moins 60 % de produits durables et de qualité en ce qui concerne les familles de produits « viandes » et « poissons », ce taux est porté à 100% pour les restaurants collectifs de l'État, et des établissements publics de l'État ;
• Les différentes mesures 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.

GT Economique - Frédérique LEHOUX :

Présidé par la CGF (Confédération des Grossistes de France) et la Direction des Achats de l'Etat (BERCY)
Secrétariat Direction Générale de l'Alimentation
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.

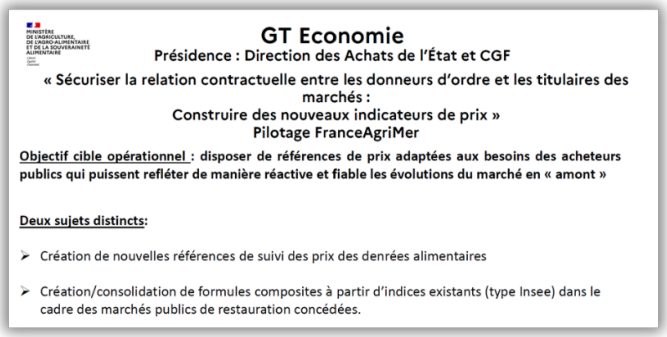


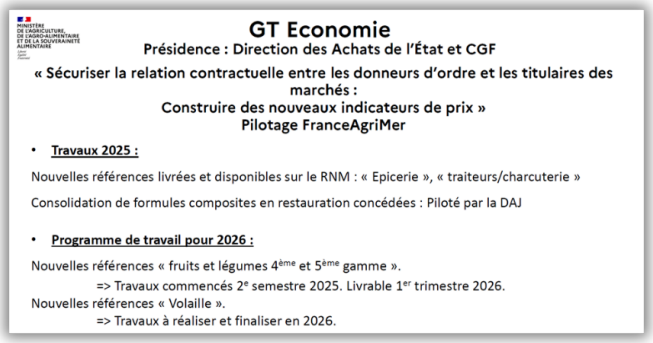




Dans l'optique **du « clausier »** à disposition des acheteurs publics – **identification de tous leviers permettant de diriger les achats vers un sourcing de filière France.**

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





GT Nutrition - Laurence VIGNÉ :

Présidé par AGORES et la Direction Générale de la Santé
Secrétariat Direction Générale de l'Alimentation
Ce GT Nutrition regroupe toutes les parties prenantes de l'écosystème de la restauration collective, en fonction des populations concernées.

Rappel des objectifs de ce GT :
- Elaborer des **règles nutritionnelles obligatoires à travers des arrêtés (au demeurant jamais pris à la suite d'une série de décrets publiés en 2012) pour les populations carcérales, de la petite enfance et pour les personnes âgées**
-Réviser le projet d'arrêté 30 septembre 2011 fixant des règles nutritionnelles pour la restauration scolaire

2025 a été marquée par des revirements du calendrier de travail à la suite de la publication de plusieurs avis de l'ANSES ayant un impact direct sur nos travaux :

En mars, l'ANSES est intervenue au sein du GT pour présenter les résultats de 2 avis structurants pour les travaux de ce GT NUTRITION

👉 L'avis relatif à l'évaluation du risque sanitaire de la consommation d'aliments contenant des isoflavones. La publication de cet avis a suscité de nombreuses réactions au regard du parti pris de l'ANSES sur des Valeurs Toxiques de Référence, rendant dans sa conclusion la recommandation de ne pas consommer d'aliments à base de soja en restauration Collective. Les parties prenantes regrettent l'absence d'étude de consommation axant des travaux sur des analyses de bénéfices /risques nutritionnels (En 2026, des travaux devraient être entrepris au niveau européen par l'EFSA).

👉 L'avis relatif à l'établissement de repères alimentaires destinés aux personnes suivant un régime d'exclusion de tout ou partie des aliments d'origine animale, L'objectif était de fixer des repères sur des régimes existants, sans comparaison avec d'autres régimes.
Cet avis s'adresse uniquement aux adultes.

En juin, présentation de l'avis de l'ANSES Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements pénitentiaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel- L'arrêté sur le pénitentiaire devait être publié fin 2025 avec une date d'entrée Vigueur 22/12/2025 mais rien n'est encore publié à date.

En septembre

Pour rappel travaux d'actualisation de l'arrêté de 2011 relatif à la restauration scolaire:

- Travaux de mise à jour de l'arrêté de 2011 en 2021-2022;
- Arbitrage interministériel en 2024;
- Saisine DGS/DGAL de l'Anses en juillet 2024 sur l'évaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires
- Finalisation de l'avis de l'Anses en mai 2025

GT du 25/09 : Présentation de l'avis de l'Anses « Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel ».

A ce stade, forte incompréhension des résultats et des réponses que le GT a posé à l'ANSES.
La DGAL et la DGS ont pris tous les points de questionnements remontés par les parties prenantes et les ont fait remonter à l'ANSES ; Face aux inadéquations des réponses, les administrations ont repris le dialogue avec les parties prenantes pour faire évoluer le projet d'arrêté scolaire en cohérence avec les besoins des enfants et les pratiques des restaurations scolaires.

Depuis novembre 25, réécriture partielle des critères pour la population scolaire et du guide de recommandations CNRC qui va accompagner l'arrêté (on ne parlera plus des recommandations GEMRCN)
La publication de l'arrêté fera l'objet d'un avis interministériel avant **publication pas de date de mise en application encore connue.**

À NOTER

2026 sera consacrée à la finalisation des travaux sur le scolaire et la reprise des travaux pour l'élaboration d'un projet d'arrêté pour les crèches avec le guide d'accompagnement spécifique.

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

Contact : Laurence VIGNÉ

GT Sanitaire & Médico Social- Laurence VIGNÉ :

Présidé par THOMAS LALOU Ingénieur Restauration UDIRH et NATHALIE LEVIN ANAP
Secrétariat : DGAL

Constat
Des Secteurs en retard dans la mise en en œuvre des dispositions des Lois EGAlim,AGEC et Climat &Résilience

Objectifs:
Prendre en compte les spécificités des établissements de restauration collective des secteurs de la santé et médico-social et accompagner de manière adaptée les opérateurs
En réunissant les parties prenantes dédiées

Un premier axe de travail a été défini :
Identifier les freins et leviers pour engendrer des économies mobilisables pour des approvisionnements en produits durables et de qualité, en particulier la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'adaptation de l'offre alimentaire, notamment avec la lutte contre la dénutrition .

À NOTER

Au rythme de 7 réunions en 2025, deux guides , l'un pour la santé et l'autre pour le secteur des Personnes âgées en EHPAD, devraient être publiés en 2026 ; des outils indispensables pour appréhender les enjeux spécifiques aux secteurs.
Ces guides sont structurants et sont pour les adhérents une source d'informations et d'acculturation importantes .

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

Contact : Laurence VIGNÉ

GT Plastique - Frédérique LEHOUX :

Présidé par SNRC et Catherine MIR
Secrétariat Direction Générale de l'Alimentation
Avec le concours de la Direction Générale de Prévention des Risques – de la Direction Générale de la Concurrence Consommation et Répression des Fraudes - Administrations compétentes contributrices DGCCRF et ADEME.

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 AGEC, loi CLIMAT & RESILIENCE) ou pour **les contenants alimentaires en plastique** utilisés par les opérateurs de restauration (cf. Loi EGALIM).

Le rythme soutenu 16 réunions.

Mise à jour du livrable pour prendre en compte les demandes d'arbitrage issues des parties prenantes

- Demande de précisions sur l'utilisation des denrées pré-emballées
- Quid des contenants alimentaires en plastique apportés par les parents
- Demande de tolérances spécifiques de produits spécifiques au cas des crèches
- Précisions à apporter sur la tolérance d'utilisation des couvercles et joints en plastique

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

ma cantine agriculture.gouv.fr/ Rubrique pour aller plus loin

GT Nutrition

Concernant la nutrition et le menu végétarien :

- **Expérimentation du menu végétarien**
- **Expérimentation du menu végétarien : Livret de recettes**
- **Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines**
- **Tout savoir sur le menu végétarien**
- **Guide d’accompagnement pédagogique : former les cuisiniers de demain aux enjeux d’une alimentation durable**











GT Sanitaire & Médico Social



Rédaction en cours de 2 livrables sanitaire et Médico-social en cours

GT Plastiques

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 AGEC et art. 24 Climat et Résilience



GT Economique

Indicateur Révisions de prix- RNM ici et référentiel

GT Approvisionnements

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

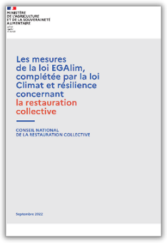
Concernant les achats en produits durables et de qualité :

- **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)









3.2. Retombées presse

Le GECO Food Service cité dans la presse

Le monde du surgelé

Trop d'incertitudes sur les marchés de la RHD

Interview de Frédérique Lehoux
16/01/2025

news tank agro

Trop d'incertitudes sur les marchés de la RHD

Interview de Frédérique Lehoux
16/01/2025

zepros

Plus nous serons unis, plus nous serons forts

Interview de Michel Sanson
25/07/2025


MARCHÉ | PANORAMA

« Plus nous serons unis, plus nous serons forts »

La France Agricole

Restauration hors domicile : Les collectivités suppliées d'ouvrir le porte-monnaie
03/03/2025

RESTAURATION COLLECTIVE

Les défis et engagements de la restauration collective autour d'une table ronde
Interview de Frédérique Lehoux
27/02/2025

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

snacking

AG GECO Food Service. L'alimentaire sera de plus en plus serviciel ou ne sera pas
16/06/2025



Lancement du collectif « Filière RestaurationS »

Filière des restaurationS



AFP

Du champ à l'assiette": restaurateurs, grossistes et agriculteurs se fédèrent pour se faire entendre
08/10/2025

au cœur du CHR
GÉNÉRATION RESTAURATION

Lancement du collectif « Filière RestaurationS »
08/10/2025

snacking

Naissance du collectif « Filière RestaurationS » du champ à l'assiette. Le Snarr en est !
08/10/2025

L'Hôtellerie Restauration

Lancement d'un nouveau collectif pour défendre la « filière des restaurations »
09/10/2025

LA CUISINE PRO

Le collectif « Filière des restaurations » vient d'être lancé !
08/10/2025

neo restauration

Lancement du collectif Filière des Restaurations
09/10/2025

zepros

Naissance de la Filière des Restaurations
09/10/2025

SUD OUEST

« Du champ à l'assiette » : un nouveau collectif pour défendre la filière restauration
09/10/2025

Le Journal des Entreprises

« Du champ à l'assiette » : un nouveau collectif pour défendre la filière restauration
09/10/2025

contexte

La « Filière RestaurationS » unit producteurs, industriels et restauration hors domicile
09/10/2025

RESTAURATION COLLECTIVE

Tendances RESTAURATION GRANDES CUISINES

« Filière des RestaurationS » : quand l'union fait la force
10/10/2025

La France Agricole

La restauration hors domicile s'unit et forme un collectif
14/10/2025

REP Emballage

•Un sujet mobilisateur d'expression pour faire entendre la voix du GECO Food Service

L'USINE NOUVELLE

La REP EP inquiète les fournisseurs de la restauration
07/11/2025

snacking©

Restauration. Les fournisseurs dénoncent une mise en œuvre 'intenable' de la REP Emballages Professionnels
03/11/2025

LE MÉDIA DES GRANDES CUISINES PAR LA RPF
LA CUISINE PRO

REP EmballageS, les fournisseurs de la restauration se fâchent !
03/11/2025

zepros

La filière RHD réclame des conditions réalistes et soutenables de la mise en œuvre de la nouvelle REP EPro
03/11/2025



Communiqué presse

GECO FOOD SERVICE

27 janvier 2025

REP Emballages Restauration
les fournisseurs en CHD exigent
de la visibilité, de l'efficacité et de la simplicité

Alors que les pouvoirs publics envisagent la création d'une nouvelle REP Emballages professionnels fusionnée, Michel Sanson, Président du GECO Food Service a été le relais de la voix des fournisseurs de la CHD, lors de la table ronde « Circularité totale : un nouveau standard ? » au SIRHA.

« Nos entreprises tirent la sonnette d'alarme, demandent en urgence une meilleure gestion et d'être associées aux décisions qui impactent leur marché en les mettant en risque.
Des éclaircissements doivent être apportés dans les plus brefs délais sur cette future REP fusionnée, et en concertation avec notre filière de professionnels des marchés de restauration.
Nos entreprises sont au rendez-vous pour contribuer à la prévention des déchets ainsi que de la collecte et de la gestion (recyclage, réemploi, etc.) des déchets générés (fin de vie), mais elles se refusent de contribuer financièrement à un système instable et sans ambition réelle.
Le dialogue existe et il doit impérativement débuter ».

En juillet dernier, le GECO Food Service avait déjà alerté les pouvoirs publics car nos entreprises, professionnels des marchés de la Consommation Hors Domicile, étaient encore dans le flou à l'été 2024, concernant la REP Emballages professionnels de la Restauration et restaient dans l'attente des tarifs impactant les engagements actuels pour répondre à des appels d'offre et à la construction de leurs propres tarifs.

L'acte II des REP Emballages professionnels se poursuit et nos entreprises sont en train d'en payer le prix fort concernant la REP Emballages professionnels de la Restauration, au même titre que les entreprises du secteur de la restauration (industriel, producteur, distributeur/grossiste alimentaire, professionnel de la restauration).

Au-delà d'être méprisée par les pouvoirs publics, nos entreprises sont mises en danger par manque d'efficacité publique. Alors même que la REP Emballages professionnels de la Restauration a été mise en place de manière précipité et sans anticipation le 14 mars 2024, soit avec 2.5 mois de retard, le GECO Food Service a appris le 21 octobre dernier, soit 7 mois seulement après l'agrément donné à CITEO PRO pour 6 ans, qu'un projet de Décret était mis en consultation pour la mise en place d'une future REP Emballages professionnels qui englobera désormais la REP Emballages Industriels et Commerciaux qui devait entrer en vigueur au 1er janvier 2025, et la REP Emballages Restauration déjà en vigueur. Une rétroactivité de cette future REP fusionnée Emballages Professionnel avait été évoquée au 1er janvier 2025, l'Europe imposant que tous les secteurs d'activité soient soumis à une REP au plus tard au 1er janvier 2023.

Un nouveau dispositif envisagé, après le déploiement des trois REP Emballages impactant la restauration, alors même que le GECO Food Service a toujours défendu la mise en œuvre d'une seule REP Emballages dès le début, pour plus de simplicité et d'efficacité.



Communiqué presse

GECO FOOD SERVICE

LES GROSSISTES ALIMENTAIRES DE FRANCE

31 octobre 2025

REP Emballages professionnels de Restauration
et REP Emballages Professionnels
Les fournisseurs de la restauration placés dans une situation intenable

Alors que la France traverse une période d'instabilité politique majeure, la filière de la restauration hors domicile (RHD) alerte :

« A ce stade et en l'état, il est impossible de mettre en œuvre la REP Emballages Professionnels (REP EPro) au 1er janvier 2026. Nos adhérents, les grossistes et fournisseurs de la RHD demandent clairement de définir les conditions réalistes de mises en œuvre de la nouvelle REP ET d'articulation avec l'actuelle REP Emballages professionnels de Restauration (REP ER) qu'ils financent. Nos entreprises ne peuvent pas être les sacrifiées du manque de cohérence des pouvoirs publics. Pour réussir cette transition, une co-construction est indispensable ».

déclarent Michel Sanson, Président du GECO Food Service et Jacques Déronzier, Président des Grossistes Alimentaires de France

Face à l'absence de visibilité politique, à l'accumulation des retards réglementaires et à la confusion entre les différentes filières REP, en effet, le GECO Food Service et les Grossistes alimentaires de France demandent que soient définies, en lien étroit avec les pouvoirs publics, les conditions réalistes et soutenables de la mise en œuvre de la nouvelle REP EPro, impliquant également l'articulation avec l'actuel dispositif REP ER, qu'ils financent.

Depuis mars 2024, nos entreprises subissent une succession de décisions contradictoires :

- une filière REP "Emballages de la Restauration" (ER) imposée dans la précipitation, sur un périmètre restreint et peu opérationnel, avec une grande complexité opérationnelle qui devait durer 6 années, avec 1 seul éco-organisme;
- puis, sept mois plus tard (oct 2024), l'annonce de sa disparition au profit d'une future REP "Emballages Professionnels" (EP), dont le cadre réglementaire n'a toujours pas été posé à ce jour, malgré une consultation sur le Décret qui s'était achevée le 13/11/2024 ;

Soirée des 50 ans du GECO



zepros

50 ans d'expertise foodservice pour le Geco
27/11/2025

snacking©

Le GECO Food Service a fêté son demi-siècle et ouvert un nouveau cycle pour la filière des restaurations
26/11/2025

RESTAURATION COLLECTIVE

Le Geco Food Service fête ses 50 ans !
01/12/2025

Tendances RESTAURATION

Le Geco Food Service fête ses 50 ans !
28/11/2025

LE CHEF

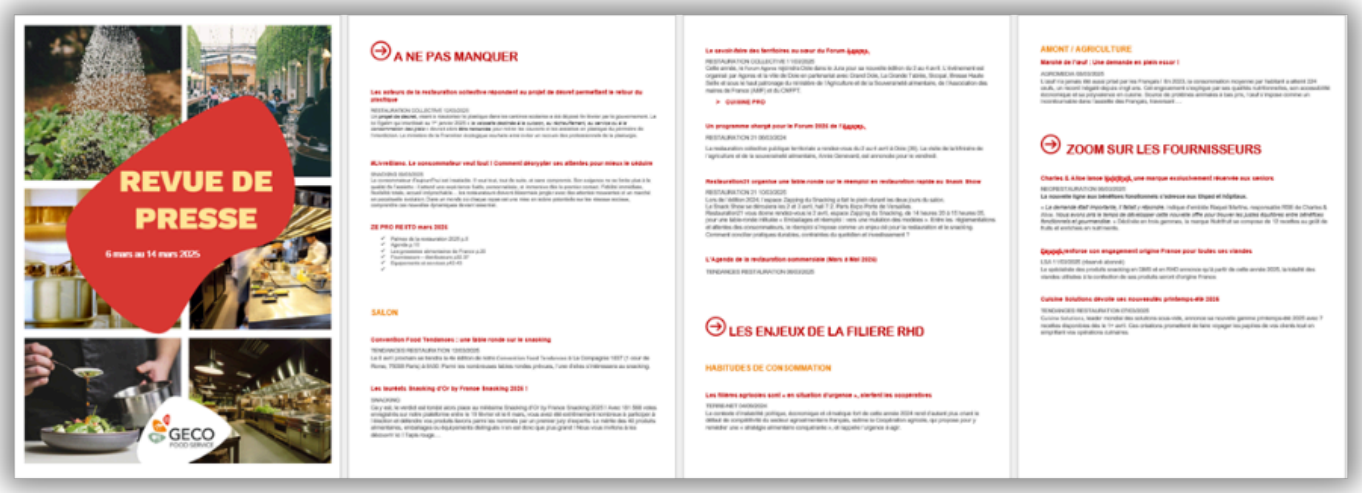
Le Geco Food Service fête ses 50 ans
28/11/2025

4. Tous les outils & services de votre association (bilan 2025+ perspectives 2026)

4.1. 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 évènements à retenir, les enjeux de la filière RHD et un zoom sur les fournisseurs et les circuits.

👍 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)





4.2. Les outils Data / Chiffres/ Etudes et Panels

4.2.1. Le PANORAMA de la consommation hors foyer

Un outil précieux pour vos équipes : une étude de 600 pages dédiée au Food Service, d'informations collectées, synthétisées, analysées.

Le GECO Food Service fournit à ses adhérents <u>un outil unique</u>, fruit d'un travail de veille et d'analyse **sur une année complète** : au fil des lectures, conférences, salons, partenariats, contacts, recherches, nous rassemblons, sélectionnons pour vous l'ensemble des informations, données, documents disponibles et pertinents pour finaliser **le PANORAMA Complet de la CHF de l'année n-1**.

Chaque année, le PANORAMA constitue **pour vos équipes une véritable mine d'informations** sur tous les **marchés** de la consommation hors domicile, sur les **acteurs** de ces marchés, sur les **tendances** de consommation, sur les **seniors**, les **perspectives** d'évolution sur les segments, sur les **enjeux réglementaires** par segment de marché, etc.

À NOTER

Infographies, tableaux et graphiques en facilitent la lecture et l'interactivité par des sommaires détaillés et liens hypertextes.
En 2025, tous les chapitres ont été remis à jour en s'appuyant sur les datas 2019 comme année de référence d'évolutions, tout en insérant chaque fois que possible, des chiffres et datas actualisés.



- Les marchés et la distribution en France (Chiffres 2024) ;
- Les enjeux (règlementations et impacts) ;
- La restauration commerciale ;
- La restauration collective ;
- *Les autres segments et modes de restauration (les Boulangeries-Pâtisseries, la Distribution automatique, la consommation nomade et les évolutions de la GMS…)*

Les chiffres macro-économiques du marché ont été mis à jour avec le concours de GIRA Food service by CIRCANA Company.

En 2026, une nouvelle mise à jour sera effectuée sur les différents chapitres (Chiffres 2025). Ils sortiront sur les mois de septembre et octobre 2026. Des insights **au fil des informations collectées** seront communiqués aux membres tout au long de l'année via les nouveaux outils de communication du GECO Food Service (Datascope by GECO, webinaires, etc.)

Contact : Allison BRIVATI chargée d'Etudes Marketing – allison.brivati@gecofoodservice.com // 01 53 01 93 13

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

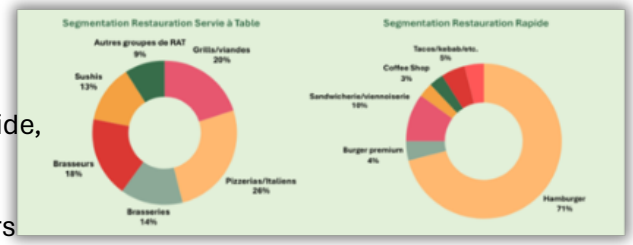
À NOTER

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

4.2.1.1 Chiffres restauration commerciale chainée

Dans une optique de procurer des données dynamiques à nos membres, sans attendre le mois de septembre, nous avons sorti en **Mai 2025, un dossier sur la restauration commerciale chainée en 2024.** Il mettait en avant les dernières données disponibles, extraites du chapitre 3 du Panorama Complet de la CHF.



Vous pouviez retrouver :

- État des lieux du marché en 2024 du côté de la restauration commerciale structurée (Restauration servie à table, R. rapide, Self-service) - données Tendances Restauration –
- 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

4.2.2. Les données conso en CHF Le PANEL CREST

Un outil de suivi des **consommations** hors foyer **par sous-segments**

Contact : Allison BRIVATI - allison.brivati@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 **18.000 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 2025** Semestre 1, puis 2025 Semestre 2 et année entière, **achetées pour vous** auprès de CIRCANA Company - NPD Group.

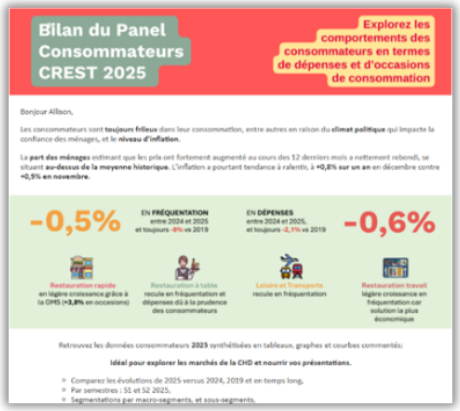
Chaque année, les chiffres nous sont livrés :

- Pour le S1 : **Mois d'août**
- Pour le S2 et année entière : **Mois de 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.

- Ainsi que les **supports de ces réunions**





À NOTER

SAVE THE DATE : Bloquez dès à présent VOS AGENDAS le jeudi **16 septembre 2026 10h30 à 12h.**
Nous nous réunirons à l'**ANIA (9 bd Malesherbes 75008 Paris) pour profiter d'une salle plus grande.**
Nous aurons le plaisir d'accueillir Maria BERTOCH qui nous présentera les résultats du 1er semestre 2026 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 Bilans PANEL CREST et le support de présentation sont téléchargeables via notre site internet - Espace adhérents > Outils du GECO > Etudes & Datas GECO > Panel CREST>2025

4.2.3. Etude annuelle – Livrables, Restitutions et Ateliers

ETUDE : « Décrypter le « Mangeur »

Contacts : Frédérique LEHOUX - frederique.lehoux@gecofoodservice.com
Allison BRIVATI - allison.brivati@gecofoodservice.com

Cette année, l'étude portait sur le besoin d'appréhender **l'évolution des modes de consommation alimentaire** des Français au quotidien, pour identifier la place qu'occupe la consommation alimentaire hors domicile. **Prendre de la hauteur**, pour mieux comprendre les **leviers du parcours du MANGEUR**, passant d'un circuit à un autre, ayant recours à sa « gamelle » cuisinée à domicile pour son déjeuner de travail, etc…

Cette étude a été confié à l'IFOP auprès des pôles Sociovision, Brainvalue et IFOP, pour un budget conséquent de 64 000€.

L'étude se découpe en 4 volets

1.**Identifier les tendances** (modes de vie et pratiques alimentaires qui font bouger les lignes de la consommation, Lise Brunet nous a présenté les résultats le **27 novembre 2025** (40 participants en présentiel et 45 en visioconférence).
Le volet a mobilisé des données de leur enquête quantitative réalisée tous les ans auprès de 6 000 personnes.

Il en ressort **4 grandes tendances** :
- Manger, le nouveau luxe : continuer à se faire plaisir malgré la hausse des prix
- Food Thérapie : De la prévention à la performance : la montée de l'alimentation ciblée
- American Way of Life : La lente américanisation des comportements alimentaires
- Culture DIY : Cuisiner : une pratique boostée par TikTok et les IA

2.Explorer les habitudes, choix et préférences des mangeurs



Romain Warckol et son équipe ont investigué les pratiques et comportements alimentaires des Mangeurs en les contextualisant par les modes de vie et systèmes de valeurs via le suivi de 24 blogs sur 7 jours. Une exploration dans la durée qui a permis d'avoir une vision complète des pratiques alimentaires du quotidien et de comprendre les logiques individuelles qui les sous-tendent.

Les résultats ont été présenté le **15 janvier 2026** dans les locaux de l'ANIA afin d'accueillir un maximum de participants en présentiel (57 participants en présentiel et 30 en visioconférence).

Il en ressort **4 profils attitudinaux** de mangeurs basés sur des logiques d'arbitrage dominantes et des enseignements clés :

- Les planificateurs,
- Les Equilibres-santé pragmatiques,
- Les contraints,
- Les qualité-provenance.

3.Segmenter les mangeurs français

Interrogation d'un large échantillon de Français pour une analyse représentative et fiable. 2 000 Français âgés de 18 à 70 ans, ayant acheté et consommé au moins une fois en Retail GMS et en CHD au cours des 12 derniers mois.

Les **objectifs** sont multiples :

- Mesurer et quantifier les nouveaux modes de consommation alimentaire,
- Identifier la place qu'occupe la consommation alimentaire dans le Hors Domicile,
- Evaluer le parcours d'achat et de consommation du "Mangeur" 2025,
- Mesurer les arbitrages entre circuits - Retail vs. Hors Domicile, et plus particulièrement entre les différents canaux disponibles (domicile, restauration collective, restauration rapide, restauration à table, etc.)
- Identifier ses drivers de choix
- Ainsi que ses aspirations, ses attentes, sa sensibilité alimentaire (végétarien, bio, végétal, flexitarien, ...)

La restitution s'est tenue le **14 avril 2026** dans les locaux de l'ANIA. Elle a comptabilisé une vingtaine de participants en présentiel et une quarantaine en visioconférence. Elle a été enregistrée afin de fournir au maximum de nos membres les résultats de l'étude.

4.Approfondir et faire ressortir une partie prospective

A travers **8 interviews d'1h30**, les objectifs sont de faire émerger des attentes actuelles, mais aussi des signaux plus prospectifs à horizon 2 à 4 ans.
Les interviews cibleront des profils Seniors actifs « orientés santé » ; des performers agiles (issus de la segmetnation quanti) ; des Fast & Gourmands (issus de la segmentation quanti) ;des Food Explorers engagés (issus aussi de la segmentation quanti.

La trame synthétique des entretiens portera sur :

- Parcours de vie, rythme quotidien et organisation des repas
- Habitudes alimentaires actuelles, à domicile et hors domicile
- Arbitrages à l'œuvre : santé, plaisir, prix, praticité, satiété, valeurs
- Rapport à l'innovation alimentaire : nouvelles offres, inspirations, nouveaux lieux, nouvelles pratiques
- Signaux d'évolution personnels : ce qui change déjà dans leur manière de manger
- Projection à 2-4 ans : attentes futures, irritants, imaginaires et offres souhaitables en restauration hors domicile

La Synthèse et restitution finale de cette Etude aura lieu **le 8 juillet 2026** à l'ANIA et en visioconférence.

À NOTER

Les points forts de cette étude :

- 👉 Des supports riches en observations et réalités des habitudes de consommation du mangeur Français,
- 👉 Une méthodologie robuste qui combine explorations quantitative et qualitatives,
- 👉 Des profils de consommateurs pertinents avec des axes de travail pour les atteindre,
- 👉 Le consommateur français analysé sur plusieurs dimensions : à domicile et en hors domicile.

Vous pouvez accéder à tous les livrables de cette étude **téléchargeable** sur l'Espace adhérents > Les documents Geco > **Études & Datas GECO** > Etudes annuelles > Etude 2025 - « Le mangeur »

4.2.3.1. Fiches synthèses études annuelles

Dans le but de faciliter les recherches de nos membres, une fiche synthèse des études les plus récentes a été réalisée.
Elles permettent de visualiser en quelques pages une synthèse du sujet, les thématiques abordées, une description de chaque document et un sommaire détaillé pour récupérer les informations essentielles.





4.2.4. Nouveaux outils 2025

4.2.4.1. DATASCOPE by GECO

Un aperçu des informations chiffrées de la période sous format Newsletter diffusée tous les **2 mois.**



Il est composé de :

- o **Données Chiffrées** : le chiffre du mois, une infographie
- o De la **mise en avant d'études**
  - Etudes **externes** d'actualité,
  - **Outils du GECO** Food Service disponibles.
- o **Calendrier** datas : agenda des restitutions, salons professionnels, formations avec un angle data, etc.
- o Les **petits Plus** : podcast, articles, informations exclusives

Diffusion par emailing + historique disponible sur le site internet

4.2.4.2. Fiches enseignes/entreprises de restauration

Retrouvez une trentaine de fiches entreprises de restauration dans votre espace adhérent.

Ces fiches ont pour but de vous fournir :

- o les **dernières actualités** des enseignes/groupes,
- o les **chiffres clés**,
- o des **contacts**,
- o les **engagements RSE**,
- o Un **positionnement** face à leurs principaux concurrents.



Segments de marché à retrouver (pour le moment):

- restauration collective,
- restauration commerciale (restauration rapide, burger, sandwicheries, restauration en service à table de type grill, pizza, groupes, etc.),
- restauration hôtelière et de sites.

Vous pouvez accéder à toutes les fiches **téléchargeables** sur l'Espace adhérents > Les documents Geco > Études & Datas GECO> Fiches enseignes.
Une liste des entreprises réalisées est disponible dans l'onglet.

4.2.5. Projets 2026

4.2.5.1. Outil de restauration collective avec Vecteur Plus

Un outil permettant de **décrypter les attentes des acheteurs publics** et de mieux comprendre les mouvements perçus afin d'éclairer la profession dans ses offres et argumentaires vers les acheteurs publics.

Vecteur Plus propose de construire avec nous une Plateforme DATAVIZ permettant la lecture croisée de données concrètes issues de la commande publique portant sur **la fourniture de denrées alimentaires et la prestation de restauration collective sur les 4 dernières années (2022 à 2025) :**

- Estimation du **marché global et par catégories en tonnes** *pour le niveau 1 (grandes catégories alimentaires)
- Estimation des volumes (nombre d'appels d'offres) pour le Niveau 2 (sous catégories alimentaires)
- Portraits des **Grossistes-distributeurs (TOP 10)** avec les parts de leur activité en national, par catégories de niveau 1 + **top 10 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
- **Poids des technologies** (frais, surgelé, conserves..) par catégorie de produits
- **Evolution de l'offre végétarienne, des indicateurs Egalim**, sous forme de nuage de mots.

Une première version de l'outil sera livré le 26 juin 2026.

4.2.5.2. Food Fluence Watch

Les tendances alimentaires ne naissent plus uniquement dans les salons professionnels ou les études.

Elles émergent aujourd'hui **en temps réel sur les réseaux sociaux**, portées par des créateurs de contenu qui influencent directement les usages, les attentes consommateurs et, demain, les cartes et offres du foodservice.

C'est à partir de ce constat que **Strateg'eat a développé un nouvel outil de veille et d'analyse inédit**, dédié aux tendances culinaires issues de TikTok,

FAITES LE PLEIN D IDEES

Cet outil repose sur une **veille mondiale de 2025** construite à partir d'une sélection de créateurs de contenus culinaires influents sur TikTok.

👉 Un panorama représentatif par continent, avec 6 influenceurs par région du monde, afin de garantir :

- une diversité de styles culinaires,
- une variété de formats et de mises en scène,
- des audiences et influences complémentaires.

ANALYSES CONCRETES ET OPERATIONNELLES

Pour chaque créateur sélectionné, **une recette est analysée en détail**, incluant :

- la **liste complète des ingrédients utilisés**,
- les **visuels clés** (présentation finale, étapes marquantes),
- les **modes de cuisson**,
- le **format vidéo TikTok** (durée, narration, mise en scène),
- le **nombre de vues et de likes**, ainsi que leur **classement**.

Cette approche permet de décrypter précisément les **codes culinaires, visuels et narratifs** qui rendent certaines recettes virales.

Pour chaque continent, une **analyse des principaux enseignements, des signaux à surveiller** et des **tendances marquantes**.

TRANSFORMER LA VIRALITE EN LEVIER STRATEGIQUE

Cette analyse poursuit un double objectif :

- **Identifier les effets de mode actuels**
  (ingrédients stars, épices émergentes, recettes virales, formats populaires)
- **Détecter les tendances émergentes**
- susceptibles d'influencer les pratiques de consommation et d'alimenter les **stratégies d'innovation des marques foodservice**

Une attention particulière est portée aux **signaux faibles**, souvent invisibles dans les études traditionnelles, mais qui deviennent de puissants leviers d'innovation produits et concepts.

Une visioconférence de présentation des insights par **Nicola Nouchi, Strateg'Eat**, s'est déroulée le **17 février** de 10h à 11h30. Un replay est également disponible.

Cet outil a fortement intéressé nos adhérents car ils étaient une **centaine d'inscrits**.

Vous pouvez retrouver les supports de l'outil et le replay dans votre espace adhérent sur notre site internet : sur l'Espace adhérents > Les documents Geco > **Études & Datas GECO** > Food Fluence Watch 2025

4.2.5.3. Petit déjeuner chiffré du GECO

Invitation d'un cabinet d'études pour présenter à nos membres un sujet d'actualité : Conjoncture du marché // Evolution consommation des Français // Etc.



FORMAT

1 fois par trimestre
En format Hybride
Accueil petit-déjeuner pour personnes en présentiel : 9h/9h30
Intervention : 9h30/10h30

CIBLE

Totalité des membres GECO Food Service

INTERVENANTS

Nielsen IQ – 9 avril 2026
Sujet : L'hybridation de la restauration avec la montée en puissance de la GMS/Proxi lors de la pause déjeuner.
Cet événement a regroupé plus de 50 adhérents en présentiel et en visioconférence.

Worldpanel by Numerator – 3 juin 2026
Sujet : Une consommation Hors-domicile qui continue d'évoluer dans un contexte tendu.

AUTRES INTERVENANTS ENVISAGES

o Gira Food
o Food Service Vision
o Xerfi
o Circana

Le support de présentation a été envoyé à tous les membres du GECO et est également disponible dans l'espace Adhérents du site internet : > Les documents Geco > **Études & Datas** GECO > Petits-déjeuners chiffrés du GECO

4.2.5.4 Webinaires

En complément du DATASCOPE by GECO pour continuer la mise en avant de nouvelles datas

FORMAT
Bimestriel
Premier Webinaire : **le 7 mai 12h/12h30**
Prochains RDVs : Juin / Octobre / Décembre
Visioconférence (enregistrement disponible sur demande) : 30min

CIBLE
Totalité des membres GECO Food Service

SUJETS
- Les **derniers chiffres clés** de la restauration hors domicile
- Un décryptage des **temps forts du secteur** (salons, conférences, webinaires)
- Une **sélection des études récentes**
- **L'agenda des prochaines datas GECO**

Cet événement a regroupé plus de 40 adhérents en visioconférence.

4.2.6. Les chiffres et statistiques produits

Des outils de pilotage de votre activité via la plateforme datagecofoodservice - Renforcer l'expertise data produits sur vos marchés

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 chiffes : 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 2025 vs T4 2024 CA volumes et prix unitaire en E/Kg

+1.3% -1.6% €/kg +3%

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

Des Outils Statistiques Catégorie de Produits : un outil de Category management
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 : Refonte de l'outil Biscuits et Pâtisseries

Pour toute demande de création d'outils,
Contact : Laurence VIGNÉ - laurence.vigne@gecofoodservice.com

4.3. Les outils Formations

4.3.1. Bilan Formations 2025

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

2025: 15 sessions de formations ont été dispensées pour un effectif total de 91 stagiaires concernant 36 entreprises (Rappel : 2024 ->11 sessions 55 stagiaires dont 2 sessions externe (intra-entreprise AREA Occitanie)

1. **« Vision & Stratégie : Panorama des Marchés de la CHF » ((3 sessions - 20 stagiaires)** ▪ Un digest du Panorama de la CHF avec les chiffres clés 2024, les perspectives 2025 et des ateliers pour aborder les stratégies de développement de ces marchés du Food Service
2. **Restauration collective Pour en savoir plus (1/2 journée complémentaire à Vision&Stratégie) Lancée en 2024, cette ½ journée a fait le plein avec 3 sessions (17 stagiaires)**
3. **« Category Manager en Food service » (2 sessions - 12 stagiaires)** ▪ Définir la fonction, les missions et s'**approprier un outil méthodologique pour activer le développement des ventes,** avec les Soft kills à maitriser .
4. **« Accélérer le business avec Les Grands Comptes Utilisateurs » (1 session - 6 stagiaires)** ▪ Cette formation met l'accent sur les enseignes émergentes de Boul-Pât, une cartographie des enseignes collective et commerciale sur le *Comment accélérer le Business Grands Comptes en parlant leur langage et les accompagner dans les enjeux de transition* dans un contexte hyper concurrentiel Savoir leur proposer des offres différenciantes !
5. **«Relations tripartites : Comment piloter efficacement ses relations et développer ses ventes » (1 session - 6 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. **«Relations tripartites: Enjeux de négociation et d'encadrement juridique » (1 session - 6 stagiaires)** ▪ *Approfondir ses connaissances des relations tripartites.* ▪ *Comprendre l'encadrement légal de ces relations.* ▪ *Mesurer les enjeux (opportunités et risques pour chacune des parties. Formation animée par un avocat expert des relations juridiques et un expert des relations commerciales, directeur d'une BU Food service.*
7. **«Optimiser ses négociations commerciales grâce à des CGV pensées pour la CHD »** *(***1 session - 5 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 pour en faire un outil de négociations.
8. **«Négocier avec Audace » -Formation sur 2 jours (1 session - 8 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.
9. **«Marchés Publics : Mieux connaitre les Enjeux des Marchés Publics et Elaborer un mémoire technique » (1 session - 4 stagiaires)** ▪ Maitriser les codes, les usages des acheteurs publics et la règlementation de la commande publique pour mieux parler aux Acheteurs en prescription et aux Distributeurs-Grossistes Comprendre et mettre en œuvre une démarche opérationnelle pour la rédaction du mémoire technique pour savoir vendre son offre.

À NOTER

Les formations "Relations tripartites: Comment piloter efficacement ses relations et développer ses ventes" et «Relations tripartites: Enjeux de négociation et d'encadrement juridique » sont complémentaires, spécifiques au Food Service, animées par des Experts, Formations que vous ne trouverez dans aucun autre organisme de formation.

2026 : NEW Une nouvelle formation dédiée à l'INNOVATION EN FOOD SERVICE avec pour objectifs suivants : Comprendre les enjeux de l'innovation dans l'univers du Food Service, Maîtriser les différentes étapes du processus d'innovations en Food Service, Analyser les résultats après lancement et Mettre en œuvre une stratégie de conquête en mixant les cibles Marketing et R&D des entreprises .
La 1ère session en mars 2026 a fait le plein avec 9 stagiaires.

4.3.2. Renforcer la notoriété et la visibilité de notre organisme de formation, l'Académie de la RHD

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 poursuivi le **travail de fond initié en 2024 pour valoriser cette offre** auprès des adhérents et non adhérents.

- Notre organisme de formation - certifié Qualiopi depuis 2023 - a son **nom dédié : « l'Académie de la RHD ».**

– **En février 2025**, l'Académie de la RHD a été confirmée dans sa certification **QUALIOPI** 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



- Rappel : la certification Qualiopi permet une prise en charge des formations via votre OPCO.

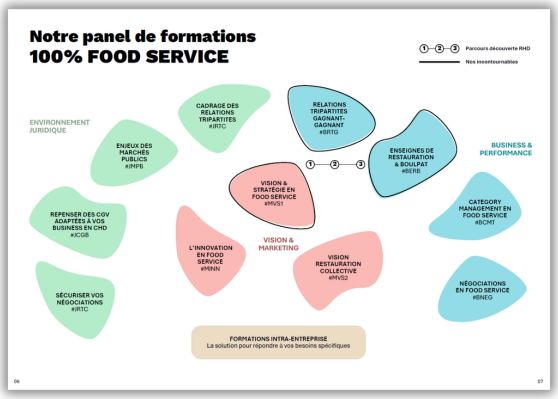


– Pour permettre de faire découvrir au plus grand nombre la **programmation de l'Académie de la RHD**, nous avons diffusé en 2025 la version 2026 du **Catalogue de Formation**. Ce catalogue a été diffusé par email, via LinkedIn, et il est téléchargeable sur notre site internet.

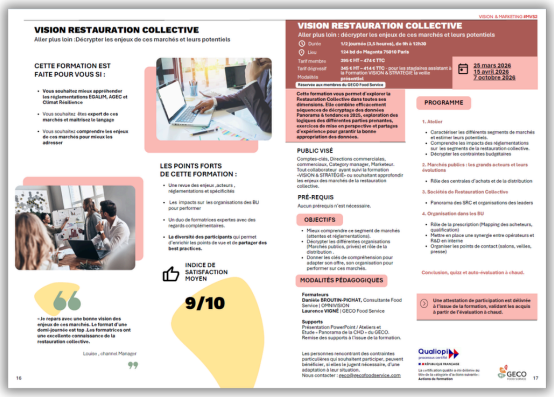
Catalogue de Formations :











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





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**.

4.4. 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.

TRANSGOURMET

Le 20 mars 2025, le GECO FOOD SERVICE a organisé une rencontre exclusive avec Transgourmet France, acteur national majeur de la RHD, grossiste alimentaire de référence en vente livrée de produits alimentaire et d'hygiène pour les professionnels.
Une opportunité unique d'échanger avec Yves Cebron de Lisle, Directeur Général Délégué, et ses équipes. Ils sont revenus sur les enjeux du marché et de l'entreprise : son offre, sa stratégie digitale, sa trajectoire RSE.





📊 **Transgourmet en chiffres :**

✅ 1,7 Md€ de CA en 2023

✅ 3 200 collaborateurs
✅ 70 000 clients professionnels
✅ 84 % de fournisseurs français
✅ 50 % des commandes passées en ligne

Transgourmet France est la filiale française du groupe européen Transgourmet Holding, détenu à 100% par le groupe suisse Coop. Le groupe Transgourmet France est un acteur national majeur, grossiste alimentaire de référence en vente livrée de produits alimentaire et d'hygiène pour les professionnels de la restauration et de la boulangerie pâtisserie.

Troisième distributeur français, Transgourmet a notamment développé une stratégie digitale éprouvée et ses livraisons en « One-stop Delivery », pour s'adapter chaque jour aux attentes de ses clients restaurateurs.

Yves Cebron de Lisle, directeur général délégué de Transgourmet France :

« Notre objectif est d'atteindre la neutralité carbone d'ici 2050. Notre rôle est d'être exemplaire et de se montrer exigeant. Nous travaillons sur nos gammes évidemment mais il faut aussi que les moyens mis en place pour les acheminer à nos clients soient exemplaires », avait rappelé Yves Cebron de Lisle, en juillet 2024 à l'occasion de la mise en circulation d'une flotte de nouveaux véhicules électriques conçus sur mesure (un peu plus de 40 M€ d'investis sur 2 ans, pour renouveler le parc en propriété, 85% des véhicules de livraisons). Ce modèle de livraison, qui permet au client de recevoir en une même commande et avec une même facture du froid, du frais, du sec, de la marée ou encore du surgelé « génère 43 % de GES en moins qu'un modèle mono température ».

sodexo

Le 06 novembre, le GECO a offert à ses adhérents l'opportunité d'échanges privilégiés avec :

- Jean-Philippe THEVENET, Directeur des Achats Alimentaires France
- Didier JULIEN Directeur des Achats non Alimentaires France
- Florent MOULIS Directeur des Achats Régionaux France







Si - au sortir de la crise COVID - les restaurations collectives Entreprise, Enseignement, avaient été très chahutées et remises en cause, à compter de la fin d'année 2023, elles ont retrouvé des couleurs.

•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 ont drivé 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)

Et SODEXO dans ce contexte général ?

En juillet 2025, SODEXO communiquait sur son activité monde :

•Le chiffre d'affaires consolidé du 3e trimestre de l'exercice 2025 atteint 6,1 milliards d'euros, en hausse de +0,8% par rapport à l'exercice précédent. La croissance interne s'établit à +3,0%.

Par zone géographique :

•La croissance interne en Amérique du Nord s'élève à +1,2%, légèrement supérieure à celle du trimestre précédent, soutenue par des hausses de prix de près de 3% et par la contribution des nouveaux contrats.

•La croissance interne en Europe s'élève à +3,3%, en amélioration par rapport au trimestre précédent, portée par une dynamique solide en Santé & Séniors, une forte activité de Sodexo Live ! ainsi que la mobilisation réussie de contrats majeurs en France et au Royaume-Uni. Ces dynamiques positives sont toutefois partiellement atténuées par une activité plus modérée dans les Services aux Entreprises et en Éducation.

•La croissance interne dans le Reste du Monde s'élève à +7,5%, portée par les bonnes performances continues de l'Inde, du Brésil et de l'Australie qui se démarque notamment grâce à une forte dynamique commerciale.

Et en cette rentrée de septembre 2025, SODEXO se positionne comme un acteur et levier des transformations des systèmes alimentaires :

•au travers d'un partenariat signé avec EAT organisation mondiale spécialisée dans la transformation des systèmes alimentaires, d'un partenariat stratégique visant à promouvoir une alimentation plus saine et durable.

•Sodexo se dit fier de mettre à profit son expertise mondiale pour transformer les avancées scientifiques en solutions concrètes et déployables à grande échelle.

4.5. 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 règlementaire, 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

NEW En 2025, **des webinaires** ont été organisés pour les adhérents pour expliquer les objectifs de ces commissions d'expertise et les thématiques traitées.
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). Les dates des commissions sont relayées via LinkedIn.

4.5.1. 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, Commerce)

Membres : 140 membres, 56 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.
- Elaborer des livrables sur des thématiques pour les collaborateurs en interne des entreprises et les clients
- 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 2025

- 4 Commissions et 2 Groupes de Travail Alimentation des Seniors
- 1 intervention au sein de la Commission Nutrition / -GT Séniors en décembre 2025

⁎ **ALINE VICTOR CABINET AVI'Sé pour l'Etude « les Bienfaisants »**

Les sujets traités 2025 :

👉 CNRC : GT Nutrition Recommandations alimentaires scolaire, pénitentiaire et crèches
👉 CNRC : GT médico-social à gaspillage alimentaire, lutte contre la dénutrition, achats durables EGALIM
👉 Nutri Score
👉 Programme européen Lait et Fruits à l'Ecole
👉 SNANC (Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat)
👉 La transformation alimentaire (AUT)
👉 Etiquetage du vin
👉 Affichage environnemental/Allégations environnementales
👉 Etats généraux sur le Gaspillage alimentaire
👉 Alimentation des séniors (cf. ci-dessous

Les outils & livrables 2025

- Livre Blanc de L'Etude les Bienfaisants sponsorisée par le GECO Food Service
- Intervention d'Aline VICTOR - CABINET AVI'Sé au sein de la Commission Nutrition du 2 décembre 2025

À NOTER

Pour 2026 Outre les sujets Nutrition traités dans le GT NUTRITION du CNRC (cf supra page ...) :

NUTRITION : **SNANC /PNNS 5/PNA 4 - NUTRISCORE- AUT - ALIMENTATION DURABLE : Nutrition et durabilité (Travaux entre autres de Nicole DARMON) – ACCORDS COLLECTIFS**

INFORMATION RESTAURATEUR/ CONSOMMATEUR QUALITÉ
Labels Commerce Equitable / DD / scores environnementaux et réglementation européenne sur les allégations environnementales / Directive Empower Consumer Green Transition



Retrouvez tous nos livrables et présentations dans l'Espace Adhérents /Commissions /Nutrition

Le Groupe de Travail Alimentation des Séniors 2025
-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 2025
2 juin 2025 : Participation à la journée de la restitution de l'Etude « Le s Bienfaisants » dans l'Espace Idées Bien chez moi (ARGIC-ARRCO) ici le lien vers le replay

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

ZOOM SUR 2026

Les dates de commissions Nutrition
- Mardi 27 janvier 9h30-12h30
- Mercredi 27 mars 14h30-17h30
- Vendredi 3 juillet (09h30-12h30)
- **Jeudi 5 novembre exclusivement en présentiel + Cocktail déjeunatoire (10h-14h)**

Les dates de réunions du GT seniors
- Mardi 10 mars 14h30-16h30
- Lundi 21 septembre 14h30-16h30
- **Mardi 1er décembre - Atelier/ Débat avec invités sur le Portage à Domicile 14h30-16h30**

4.5.2. Commission Etudes & Outils Marketing

Animée par : Fabienne ROCHEFORT, Directrice Marketing PIERRE MARTINET
Contact : Frédérique LEHOUX - frederique.lehoux@gecofoodservice.com
Allison BRIVATI - allison.brivati@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 Allison BRIVATI - *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 : 267 membres, 96 entreprises

Les missions de la commission

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

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

Jérémy ROBIOLLE, **Directeur du développement** chez **Xerfi Spécific** nous a présenté les insights de l'étude: *Les stratégies RSE dans le secteur de la restauration commerciale et collective*.

Alexandre MAIZOUE, en tant que **Directeur Général de KRISPY KREME France** est venu nous parler notamment de sa stratégie d'implantation en France, sa stratégie marketing, les ambitions pour l'enseigne et ses attentes et besoins en termes de produits.

On en retient :

👉 Une implantation hyper dynamique fin 2023, portée par une stratégie forte de communication,
👉 Un produit ultra-frais fabriqué tous les jours, des points de vente multiples (flagship, corners, livraison, GMS, et désormais en BtB),
🍩 Une approche unique du donut : pas simplement un produit mais un morceau de pop-culture US à déguster dans un moment de partage.

💬 L'intervention a donné lieu à des échanges nourris avec nos membres : plongés au cœur de la stratégie Krispy Kreme, ils ont pu encore mieux comprendre les logiques de marque, d'innovation et de distribution en RHD. Un vrai un temps fort, vraiment riche en inspiration !



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 – Outil de 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 2025
4 Réunions

Invités 2025
- Maria BERTOCH – NPD GROUP/CIRCANA
- Alexandre MAIZOUE – DG KRISPY KREME
- Jérémy ROBIOLLE - XERFI

Les outils & livrables 2025
- Outre tous les supports de réunions
- Support de Maria BERTOCH
- Support Alexandre MAIZOUE
- Support de présentation de l'étude Les stratégies RSE dans le secteur de la restauration de Xerfi

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

ZOOM SUR 2026

Les dates de réunions - 9h30-12h00
- Jeudi 5 février
- Jeudi 21 mai exclusivement en présentiel avec cocktail déjeunatoire
  + INVITE Exceptionnelle : Anne Claire PARE - BENTO
- Jeudi 01 octobre
- Jeudi 10 décembre

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 Allison BRIVATI

4.5.3. 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 : 228 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 :
- Impact de la *« fin d'utilisation des contenants alimentaires plastiques de cuisson, réchauffe et service »* en restauration collective **sur les produits pré-emballés** – cf. application au 01/01/2025
- suivi des travaux du GT Plastiques du CNRC : définitions, interprétations, etc.
- **« approvisionnements EGALIM »** (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**
- **Gaspillage alimentaire,**
- **Réemploi** en restauration, ET qu'en est-il pour les industriels pour leurs emballages de restauration ? des pistes de réflexion
- **REP des Emballages de la Restauration**, tant en lien avec la réglementation française (suivi des lois EGALIM – AGEC – CLIMAT&RESILIENCE)
- **règlement Emballages PPWR.**

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

Invités
- Valérie HERRENSCHMIDT Directrice du Pôle Marchés chez **CITEO** (REP EM pour la partie « petits emballages »)
- Baptiste OSER, Responsable de marché Emballages Professionnel **CITEO PRO**
- Christopher ALMEIDA Responsable du développement **TWIICE**
- Amina GUETTAI Chargée d'affaires Publiques & Communication **TWIICE**
- Jean-Pierre RAKOUTZ Directeur de **Marché LEKO**

Les outils & livrables 2025
- Suivi détaillé au fil des mois des textes relatifs à la REP Emballages de la Restauration, de la REP Emballages Professionnels, du Règlement Européen PPWR et des échanges avec la DGPR ;
- Gestion des MDD et Marques tiers pour les déclaration éco-contribution à la suite des nouvelles définitions du PPWR
- 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 2026

Les dates de réunions - 14h30 à 17h00

- Mercredi 18 mars
- Mercredi 03 juin
- Jeudi 17 septembre
- Jeudi 3 décembre exclusivement en présentiel avec cocktail déjeunatoire

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

4.5.4. 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 : 40 membres - 12 entreprises (Nous avons accueilli 2 nouvelles entreprises au sein du Collège ESSITY et DURALEX).

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 2025 : 4 réunions

La veille 2025

- Re use (emballages, réparabilité, 2nde main, réemploi, réutilisation, consignes, vrac)
- Sécurité sanitaire
- Maitrise des coûts (Eau, énergie, matériaux, Facteur HUMAIN Gaspillage alimentaire)
- Réglementaire (PPWR)

Les outils & livrables 2025

- **Les auditions/Interventions :**
  - 👉 **28 mars : intervention de Lucia PEREIRA - Directrice des affaires réglementaires et juridiques du Réseau Vrac&Réemploi : « 2025- 5 ans près la loi AGEC »**; Création de liens avec le Réseau Vrac&Réemploi et invitation au salon REuse Economy expo (en Mai chaque année)
  - 👉 **26 juin** : intervention d'un acteur de la traçabilité-Société MICROLIDE
  - 👉 **13 décembre** : Intervention de Pauline MERIOT-LAMBERT-Directrice QHSE POKAWA

L'occasion également de remercier Joséphine COPIGNEAUX Werner&Mertz Professionnal pour son investissement au sein du Collège.





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

ZOOM SUR 2026

Les dates de réunions
- Jeudi 25 juin 10h-12h 30
- Jeudi 24 septembre 10h-12h30
- Mercredi 9 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)…
- Maitrise des coûts (Eau, énergie, matériaux, Facteur HUMAIN, Gaspillage alimentaire)
- Végétalisation de l'Alimentation (impacts sur les process en cuisine, équipements et Hygiène)

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

4.5.5. Commission Boulangerie - Pâtisserie

Animée par : Véronique RACINE – Directrice Générale SAVENCIA Food Service, Christel EGLOF – BARRY CALLEBAUT 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 acteurs de la boulangerie dans leurs différentes structures (indépendantes, multi boutiques, Laboratoires et multipoints de vente, Enseignes chainées.)
- Mieux appréhender la route to market
- Se projeter dans l'évolution de ce segment de marché et son avenir

Membres : 107 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 2025 : 1 réunion le lundi 13 octobre avec des invités

Nicolas NOUCHI - STRATEG'EAT a présenté les principaux insights du marché:

- 👉 Un marché en croissance (taille et réalités du marché)
- 👉 Les nouveaux acteurs qui occupent de l'espace : Les grandes enseignes et puis également des réseaux émergents un peu passé au crible
- 👉 Les grandes catégories qui se transforment
- 👉 Les défis qui s'imposent au boulanger
- 👉 La coffeeshopisation : enjeu majeur





SAMBA HAMADOU - Entrepreneur Boulanger possédant 4 boulangeries en Ile de France, une très belle rencontre et des échanges nourris sur sa vision Métiers et l'avenir .

Ici le lien sur le POST LinkedIn

ZOOM SUR 2026

Les dates de réunions - 2 réunions programmées

Lundi 22 juin 14h30-17h : Intervention d'Antoine BERNABE Moulins du Sud et Leila VEILLON Directrice Stratégie RSE -Coopérative ARTERRIS

Lundi 28 septembre ou Jeudi 1er octobre

Les sujets

- Poursuivre les rencontres avec des opérateurs, indépendants, chainés
- Faire de la veille sur les tendances- produits (snacking salé, américanisation, alternatives végétales, tartinables, bio , Gluten etc.)
- Suivre les évolutions des Coffee shops, de la GMS PROXY, des chaines en devenir (Paris vs province)
- Consolider les insights France et avoir une intervention sur des insights Europe

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

5. Fonctionnement interne de votre association

5.1. 2025, un autre anniversaire au GECO !

🎉 Le @GECO Food Service a également fêté un anniversaire pas comme les autres, celui une femme clé de l'organisation… 👇!



👩‍💼 Laurence a fêté ses 20 ans au GECO Food Service en 2025
Diététicienne Nutritionniste de formation, et après 19 ans passées au sein de SOGERES (Groupe SODEXO) - notamment à la direction d'une cuisine centrale de 4000 couverts/jour et à des fonctions marketing - Laurence est entrée au GECO Food Service en 2005, et a été nommée Secrétaire Générale Adjointe en 2015, Laurence fête ses 20 ans au GECO Food Service cette année !
20 ans d'engagement, d'expertise et de passion au service de la Restauration Hors Domicile.

🌟 Son rôle au sein du GECO FOOD SERVICE ?

📌 Au sein de la Commission Nutrition & Qualité du GECO Food Service, Laurence pilote des sujets liés à la restauration collective, la nutrition, la qualité, et coordonne plusieurs commissions stratégiques du GECO : Équipements, Services & Hygiène et Boulpat, outre le GT SENIOR.

🎓 Elle est aussi en charge de notre organisme de formation, l'Académie de la RHD, qui accompagne nos adhérents dans la montée en compétences sur tous les métiers du Food Service, et de notre outil DATAGECO pour nos abonnés à notre outil STATISTIQUES PRODUITS.

🙌 20 ans d'engagement - Laurence, c'est une mémoire vivante de l'association. Une référence dans son domaine. Et une professionnelle unanimement reconnue par ses pairs pour son expertise, sa disponibilité… et son engagement.

Nous avons profité de la dernière Assemblée Générale, pour marquer ce bel anniversaire 🌸.
Encore bon anniversaire Laurence, et un immense merci pour ton engagement ! 🎂🥂

5.2. En 2025, l'équipe permanente s'est renforcée !



Pour renforcer l'expertise du GECO sur tous nos chiffres, les faire vivre encore mieux, vous apporter des informations encore mieux structurées, à fréquence plus régulière, et encore plus vivantes,
📌 pour répondre à vos questions, vous trouver l'info qui vous manque, et vous épauler pour la construction de vos stratégies, de vos plans marketing, etc…
👩‍💼 elle a quitté le cabinet GIRA CONSEIL, où elle avait officié durant 8 années,
et elle a rejoint notre équipe le 6 janvier 2025 !
N'hésitez pas à la contacter !
Allison.brivati@gecofoodservice.com
01.53.01.93.10

5.3. 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.



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 évènements et services aux adhérents
- **Améliorer la connaissance de nos adhérents** pour **accélérer notre développement** et améliorer nos services

Lora Kovacheva, notre Assistante de Direction geco@gecofoodservice.com, est devenue notre experte et notre point de contact privilégié avec notre prestataire (désormais dénommé GESTAD).

Lora poursuit l'actualisation des données et les évolutions de notre outil : n'hésitez pas à l'informer des mouvements dans vos équipes, les personnes qui arrivent, les personnes qui partent ! C'est plus efficace pour vous transmettre les bonnes infos !

5.4. 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 .

Nous vous l'avions annoncé : nous avons réalisé en début d'année une Grande Enquête !



Du 31 janvier au 31 mars 2025, vous avons été invités à répondre à notre grande enquête de satisfaction adhérents.Merci pour vos nombreuses réponses !

Extrait des résultats :

58 répondants, représentant 1/3 des entreprises adhérentes au GECO.

Note de satisfaction : 8/10 de moyenne, et + d'un 1/4 des répondants attribuent la note de **9 ou 10** !

Les bénéfices apportés par le GECO à ses adhérents :

- **90 %** des adhérents considèrent que ce qu'ils trouvent au GECO Food Service, ils ne le trouvent ni dans leur entreprise, ni dans les autres associations / fédérations
- **60%** des adhérents considèrent que ce qu'ils trouvent au GECO Food Service, ils le trouvent ailleurs mais via différents acteurs et à un coût supérieur.

Sur les services proposés par le GECO :

- **Les services les plus connus** sont la REVUE DE PRESSE et les ETUDES ANNUELLES.
- **Les services les plus utilisés** sont la REVUE DE PRESSE et le PANORAMA.
- Le niveau global de satisfaction est très élevé sur tous les services proposés : **taux de satisfaction de minimum 80% sur la majorité des services.**

Nous vous avons aussi interrogés sur vos attentes en termes de nouveaux services, et vos réponses nourrissent déjà nos réflexions en cours !

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 !

❖

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 de l'immeuble. 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

6. Nos points d'attention en 2026

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

1. **La fin de la REP Emballages professionnels de la Restauration (30/06/2026) et la future REP Emballages Professionnels (01/07/2026) :** défendre les intérêts de nos entreprises qui ont financé un dispositif spécifique Restauration qui va disparaître, et s'assurer de la bonne articulation entre les 2 dispositifs.
2. **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
3. **Les Sujets Plastique en particulier,** avec la précision de ce qui est plastique ou pas
4. **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 ;
5. **La révision des recommandations de l'ex-GEM RCN** en restauration collective
6. **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.
7. **L'évolution de certaines dispositions de la loi EGALIM de 2018** (critères d'achat EGALIM notamment CE2 et HVE – repas végétarien – commerce EQUITABLE – ORIGINE France – Local – appros UE, etc.), dans le **Projet de Loi dit UPSA** (Urgence Protection et Souveraineté Agricoles).
8. **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.
9. **Le FAIT MAISON** avec l'actualisation du cadre réglementaire (Décret) de la mention à l'initiative du Ministère du Commerce, à la Suite des Assises de la Restauration – Mission Flash confiée au Conseil National de la Consommation + une Proposition de loi
10. **Les évolutions portées par la Silver Economy en CHD**

En 2026, les sujets d'attention suivis pour vous par le GECO Food Service seront encore nombreux !

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.

📌 **Soyez les ambassadeurs de votre association :**

Merci à vous, 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.

En 2026, n'hésitez pas à nous contacter, notre équipe est à votre écoute !



Michel Sanson, Président
michel.sanson@gecofoodservice.com

GECO FOOD SERVICE



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



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



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

www.gecofoodservice.com

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