



## QUI SOMMES-NOUS ?

## Présentation du GECO Food Service

L'association GECO a été créée en 1976 afin d'aider les industriels à mieux appréhender le marché complexe de la Consommation hors Domicile qui est composée de la Restauration Hors foyer collective et commerciale et de l'Impulse market (commerces alimentaires, ambulants et saisonniers, stations service). L'association GECO Food Service se compose d'une centaine d'industriels (TPE, PME et groupes) répartis en 3 collèges: agroalimentaire, équipements & cuisine professionnelle, hygiène & sécurité. Ensemble, ils partagent un intérêt commun pour la CHD et le même souci dans les réponses qu'ils apportent à leurs clients, consommateurs, partenaires, etc.

### Missions du GECO Food Service

Pour contribuer efficacement au bon développement du circuit de la CHD et à la réussite de ses entreprises adhérentes, le GECO Food Service a pour principales missions de:

- **Fédérer et représenter les intérêts collectifs de ses adhérents**

De nombreuses réglementations se développent sur les marchés de la restauration hors domicile et rythment l'actualité des industriels, pouvant alors impacter leur activité ou leur image. Le GECO Food Service est donc amené à prendre la parole auprès des ministères, administrations et autres institutions afin de défendre les intérêts de ses adhérents.

- **Rassembler et mobiliser les acteurs du marché de la CHD sur des sujets transversaux**

Avec une vision à 360° du marché de la Consommation Hors Domicile, le GECO Food Service a la capacité de fédérer et rassembler les acteurs du marché afin de réfléchir sur des sujets transversaux: gestion des bio-déchets en restauration, application du règlement INCO, approvisionnement local, etc.

La mise en commun des expertises de ces acteurs, couplée à la connaissance globale du GECO Food Service permet à chacun de mesurer les impacts de ces sujets et de trouver ensemble des solutions efficaces qui contribueront au bon développement de la filière de la CHD.

- **Mutualiser des moyens permettant une offre des services qui réponde aux besoins de ses adhérents**

De par la pluralité des métiers, des expertises, des produits et des services de ses adhérents dont il se nourrit au quotidien, le GECO Food Service fournit à tout le secteur de la CHD une vision globale des marchés de la restauration, via ses études, ses veilles, ses commissions de travail et autres statistiques et indicateurs, sur des sujets en lien avec les préoccupations et l'actualité impactant la CHD.

Ces missions permettent aux adhérents du GECO Food Service d'enrichir davantage leurs connaissances du marché de la CHD. Plus généralement, en tant que partie prenante, l'association offre à toute la filière une approche et une compréhension globales du marché.

Depuis bientôt 40 ans, l'association GECO Food Service participe donc pleinement au bon développement de la filière de la CHD et se porte ainsi référente des industriels sur ce marché.

## 2015: Une année clé - GECO évolue et devient GECO Food Service

Depuis 1976, l'association GECO aide les industriels à mieux appréhender le marché complexe de la Consommation hors Domicile et à se positionner sur les segments de marché les plus adaptés aux types de produits fabriqués : santé/social, restauration rapide ou scolaire, vente à emporter, etc.

Avec un marché en perpétuelle évolution, l'association GECO a souhaité qualifier précisément son secteur d'expertise. En juin 2015, le GECO est donc devenu GECO Food Service et affiche désormais une nouvelle identité visuelle et une nouvelle signature : « *Nos solutions alimentent votre performance* ».



- Une nouvelle identité pour éclaircir son secteur d'expertise et fédérer tous les industriels du marché

Le nom du GECO a été préservé car il est historique (depuis 1976) et différenciant sur son secteur.

Le terme « Food Service » a été ajouté, qualifiant ainsi le secteur d'expertise de l'association. Ce nouveau nom « GECO Food Service » fédère ainsi tous les industriels impliqués dans le Food Service, en agroalimentaire, équipements & cuisine professionnelle et hygiène & sécurité.

Le logo de l'association a également évolué. Avec un graphisme moderne, des pictogrammes évocateurs (rappelant chacun des 3 collèges) et des couleurs vives, le GECO Food Service affiche désormais son appartenance au secteur de la Consommation Hors Domicile et met en évidence son dynamisme et sa capacité à fédérer toutes les industries de la restauration à travers cette nouvelle identité visuelle.

- Une nouvelle signature qui véhicule les missions et les valeurs du GECO Food Service

« *Nos solutions alimentent votre performance* »

Au quotidien, l'association travaille à alimenter la réflexion de ses adhérents, pour leur apporter davantage de performance.

Cette signature synthétise à la fois l'engagement que le GECO Food Service s'est fixé envers ses adhérents et fait également écho à la mission que leurs adhérents ont envers leurs partenaires commerciaux respectifs.

## Les enjeux du GECO Food Service dans un contexte évolutif

### Contexte économique

Malgré une baisse de 0,8% de son chiffre d'affaires en 2014 (157.6 milliards d'euros) par rapport à 2013, les épreuves du marché national et la concurrence internationale, l'industrie agroalimentaire demeure le premier secteur industriel de France. Le marché du Food Service, en légère baisse lui aussi, est estimé à 15% du chiffre d'affaires global. Avec plus de 2 500 000 emplois directs ou indirects, les activités agroalimentaires représentent une réelle source d'emploi et de compétitivité en France.

#### Quelques chiffres :

320 000 restaurateurs

Près de 15 800 entreprises agroalimentaires (dont 98% de TPE/PME)

4000 distributeurs-grossistes de la CHD

Chiffre d'affaires 2014 du marché de la restauration: 80 milliards d'euros

Du côté des consommateurs français, 92% considèrent que l'alimentation est une composante essentielle de leur mode de vie (sondage OpinionWay pour l'ANIA - Baromètre 2015 sur les français et l'alimentation). L'industrie agroalimentaire est donc un maillon essentiel du modèle alimentaire français, en phase avec les attentes des français.

### Contexte réglementaire

Mais depuis une décennie, le nombre de réglementations françaises et autres directives européennes n'ont cessé d'augmenter sur ce marché. Ces dernières viennent s'ajouter aux cahiers des charges déjà lourds des agriculteurs, des industries, mais également des restaurateurs, les obligeant ainsi à repenser leur positionnement et leur fonctionnement.

Dans des contextes économiques et réglementaires évolutifs, Le GECO Food Service aide ses adhérents, mais également tous les acteurs de la filière dans la compréhension et l'application de ces changements et prend part à de nombreux projets (voir quelques exemples ci-dessous) pour faire entendre sa voix et s'exprimer au nom de ses adhérents, pour contribuer efficacement au bon développement de la filière.

### Guide des Achats d'Équipement de Cuisine professionnelle validé par le Service Achat de l'Etat et la DGCCRF

Le collège Equipementier du GECO Food Service a réalisé ce guide qui a pour objectifs de permettre aux acheteurs d'accéder à l'offre, de les aider à définir leurs besoins en terme d'équipements, de prendre en compte les différents critères en cohérence avec leurs exigences, d'évaluer le prix de leurs attentes. Afin de respecter la neutralité

souhaitée par le GECO Food Service, des industriels extérieurs à l'association ont été invités à participer à son élaboration. Le guide des Achats d'Équipement de Cuisine professionnelle a reçu la validation du Service d'Achat de l'État, sur le plan des achats publics, et de la DGCCRF, sur le plan de la concurrence.

### L'Hygiène en cuisine professionnelle avec le portail internet J'Aplic réservé aux professionnels de la restauration

J'Aplic est un portail internet pensé pour les restaurateurs qui ne bénéficient pas au sein de leur établissement d'un expert de l'Hygiène et de la Sécurité Alimentaire. Il a pour but d'aider les restaurateurs à comprendre pourquoi l'hygiène et la sécurité alimentaire sont essentielles dans leur travail et, comment maîtriser pas à pas les différentes étapes de leur activité pour assurer une qualité optimale de leur prestation. Cet outil a reçu le label « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! » par le Ministère de l'Agriculture et son lancement s'est fait en présence de la Direction Générale de l'alimentation.

### Le gaspillage alimentaire

Face à un constat dramatique (20 à 30 kg de nourriture jetés /an et habitant et entre 12 et 20 milliards d'euros gaspillés au total), un pacte d'engagement contre le gaspillage alimentaire a été mis en place et signé par un grand nombre de restaurateurs et de distributeurs. Le gouvernement a fixé un objectif visant à réduire le gaspillage alimentaire de 50% à horizon 2025. En sa qualité de membre du Comité National du groupe de travail restauration collective, le GECO Food Service peut donc s'exprimer sur le sujet, enrichir le débat et apporter des solutions.

### Le décret « Fait Maison »

Avec la mise en place de ce label dans les restaurants français, le GECO Food Service souhaite soulever différents points relevés par ses adhérents, comme par exemple la difficulté d'application de ce label par les professionnels. L'association est donc impliquée et se mobilise pour apporter des exemples concrets de l'utilité et de la valeur des produits agroalimentaires en restauration, qui sont, pour bon nombre de restaurateurs de véritables solutions.

### Le Comité Nutrition du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

Le Comité Nutrition a décidé de mener des travaux d'amélioration de la Recommandation Nutrition version 1.3 d'août 2013. Le GECO Food Service a participé à différents groupes de travail (ex: recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire, qualité nutritionnelle, etc.). Les résultats et travaux découlant de ces groupes de travail seront publiés prochainement par le Service des Achats de l'État dépendant du Ministère de l'Économie et des Finances.

## Le règlement européen n°1169/2011 « Information du consommateur » dit Règlement INCO

Afin de faciliter la transmission des informations relatives aux produits alimentaires dans un circuit CHD long et complexe et pour aider les restaurateurs à mettre en place l'information sur les allergènes, des travaux ont été initiés par le GECO Food Service sur la standardisation et la dématérialisation de la fiche technique en CHD. Ils se poursuivent avec l'organisation GS1, les distributeurs et les organisations de restaurateurs afin d'optimiser les flux et la fiabilité des informations de toute la filière.

## Une implication dans la nouvelle version du Guide « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective » du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

GECO Food Service s'inscrit dans l'ambition du gouvernement de revaloriser l'offre alimentaire. A ce titre, l'association a été entendue par le Ministère pour la mise en ligne d'une nouvelle version du Guide pratique « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective » mis qui intègre les atouts des entreprises agroalimentaires. Ce guide vise à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s'approvisionner avec des produits de proximité et de qualité, à l'heure où les consommateurs français souhaitent avoir plus d'informations sur l'origine et le mode de production des aliments.

Plus d'informations et d'actualités sur :

<http://www.gecofoodservice.com/>

OU SUR



Contact Presse

Alice DENOIX

01 58 47 78 57

[alice.denoix@publicislifefr.com](mailto:alice.denoix@publicislifefr.com)