

## Stratégies gagnantes



**Jean-Charles Schamberger**  
Rédacteur en chef

Un peu plus qu'hier mais un peu moins que demain : la multiplication des défis que les distributeurs foodservice ont à relever ne connaît pas de répit. Même la page du Covid que l'on aurait pu croire

tournée joue des rappels, causant désorganisations et perturbations. 2021 restera une année compliquée malgré un effet rebond - quelque peu aidé par l'inflation - supérieur à celui de 2020, mais ne permettant pas dans l'ensemble de retrouver les niveaux de 2019. Quant au premier semestre 2022, plutôt positif, voire euphorisant pour certains, il ne doit pas masquer des réalités durables.

À commencer par des tensions sur le sourcing, sur le prix des entrants et sur les RH. Autant de paramètres évolutifs sur lesquels peu d'acteurs peuvent se targuer d'avoir la totale maîtrise, ni même de la visibilité.

« Il est vrai que nous avons peu de livraisons qui sont effectuées en temps et en heure avec les bonnes quantités et les bonnes références... », reconnaît l'un d'eux.

Face à tous les obstacles qui touchent tous les grossistes simultanément, il faudra élaborer des stratégies gagnantes. Toute l'agilité consistant à garantir du sourcing, à passer des hausses de prix afin de préserver ses équilibres économiques et ceux de ses fournisseurs, tout en proposant des solutions qui ne pénalisent pas trop ses clients. Certains ne le pourront sans doute pas et la concentration du marché pourrait alors s'accélérer. Les mieux armés devront disposer de bons produits (rationalisation des gammes, suppression des produits n'ayant pas de signature locale, etc.), de solides équipes (capacité à attirer, former, fidéliser), de stratégies cohérentes (démarche RSE en premier lieu), être dotés d'une taille critique ou d'une structure de réseau permettant de gérer de la croissance pérenne et de financer des investissements grandissants (verdissement des flottes, etc.). Un véritable arsenal !

## Ils parlent de leur métier...

“ Nous devons évoluer nous-mêmes afin que nos collaborateurs puissent s'épanouir et œuvrer sur le long terme dans nos entreprises tout en remplissant leur mission ”

P.22

GUILLAUME DE MARCELLUS,  
directeur général de C10.

“ En septembre 2021, il nous manquait plus de 900 personnes sur un effectif de 9 000. Aujourd'hui, il nous manque 200 personnes, ce qui est le turn-over naturel ”

P.18

PASCAL PELTIER,  
directeur général de Metro France.

“ Nous surveillons avec une grande prudence un éventuel retournement de l'activité à l'automne. Parce que je suis convaincu que nous sommes actuellement dans une surchauffe, dans une sorte d'euphorie collective ”

P.20

ÉRIC DUMONT,  
président du directoire de Groupe Pomona.

“ Nous sortons de la pandémie Covid avec un an d'avance sur nos prévisions. C'est une très bonne nouvelle qui tient à la structure même du groupe : de plus en plus international, donc de plus en plus résilient grâce à cela ”

CHRISTOPHE ALAUX,  
président et CEO d'ECF Group.

P.41

“ Nous avons un statut d'opérateur d'importance vitale nous amenant à nourrir environ 18 millions de Français chaque jour ”

P.25

STÉPHANE LAYANI,  
président du Marché International de Rungis.

“ Il faut anticiper le futur, ses transformations et ses contraintes. Nous avons de plus en plus de discussions avec les administrations locales sur la logistique urbaine ”

LOÏC LATOUR,

président-directeur général de France Boissons.

P.32

“ Nous avons structuré notre démarche RSE autour de 3 axes majeurs - l'humain, le client et l'environnement - et lançons de nombreuses initiatives concrètes dans ces 3 domaines ”

JEAN-MARIE ARNAL,  
directeur général d'Even Distribution.

# SOMMAIRE



**Marché - Panorama : Top des réseaux - Les chiffres 2021**

**04**



**Revue Business Distribution Food Service Vision**

**06**



**Le point de vue du fournisseur : Agromousquetaires Professionnels**

**12**



**Top 5 des distributeurs en boulangerie-pâtisserie**

**14**



**Stratégies/alimentaire**

**16**



**Stratégies/non-alimentaire**

**41**



**Top 100 des distributeurs indépendants en produits alimentaires et boissons**

**42**

**ZEPROS**

8-10, rue des Blés - Bât. M/36 - 93210 La Plaine-Saint-Denis - Tél.: 0149985845 - Fax: 0149985847 - e-mail: contact-resto@zepros.fr - Internet: resto.zepros.fr • **Directeur de la publication**: Philippe Paulic - Tél.: 0662730602 - p.paulic@zepros.fr • **RÉDACTION** Rédacteur en chef: Jean-Charles Schamberger - Tél.: 0666221616 - j.c.schamberger@zepros.fr • **Rédactrice**: Chloé Labiche - c.labiche@zepros.fr • **Secrétaire de rédaction**: Anita Morin - a.morin@zepros.fr • **MAQUETTE** Chef de studio: Marc Le Texier - maquette@zepros.fr • **Maquettistes**: Isabelle Cerf, Thierry Poullieute • **A participé à ce numéro**: Olivier Bitoun • **Crédit photos et illustrations**: droits réservés sauf mention contraire • **Photo de couverture**: iStock • **MARKETING-DIFFUSION** Aline Martinez - a.martinez@zepros.fr - Camille Couvert - c.couvert@zepros.fr • **PUBLICITÉ** • **Directrice commerciale**: Nathalie Richard-Mathieu - Tél.: 0669659383 - n.richard-mathieu@zepros.fr • **Directeur de publicité**: Sébastien Dumontier - Tél.: 0660912606 - s.dumontier@zepros.fr • **Directrice de clientèle**: Anne Morel Fèvre - Tél.: 0666769627 - a.fevre@zepros.fr • **ADMINISTRATION** Moufid Barkallah - compt@zepros.fr - Assistante: Marie Beaumelou - m.beaumelou@zepros.fr • **IMPRESSIION** L'imprimerie - 79, route de Roissy - 93290 Tremblay-en-France • Dépôt légal à parution • ISSN 2274-2360 (Zepros Métiers Resto) • OJD: mise en distribution certifiée 2021: 14 010 ex. ACPM/OJD de janv. 2021 à déc. 2021 • **ZEPROS** est une publication de la société Groupe Gratuit Pros, SARL au capital de 8 000 € • RCS Bobigny B483806717

ACPM

PRINT

AGRO

PROFESSIONNELS

LE TRI

+ FACILE

BAC

DE TRAVAIL

PEFC

10-31-3337 / Certifié PEFC

/ Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org

Procédé d'impression sans eau waterless - Origine du papier: France (Chapelle Darblay) - Taux de fibres recyclées: 100 % - Eutrophisation: PTot = 0,009 kg/tonne.