

Consolidations et transformations



Jean-Charles Schamberger
Directeur de la rédaction

Alors que la supply chain a été extrêmement perturbée par quatre ans de crise, avec des ruptures et des tensions fortes sur le sourcing, sur les coûts énergétiques, voire sur les paiements en raison de défaillances de certaines entre-

prises, la croissance a été à nouveau au rendez-vous en 2023. Certes, cette croissance générale observée sur le marché s'explique surtout par le coût des produits transportés et l'inflation, et plus modérément par la hausse des volumes, vers la restauration rapide notamment, ainsi que le souligne le cabinet Food Service Vision dans ses analyses.

Si l'on constate encore plusieurs opérations de croissance externe, les acteurs de la distribution foodservice semblent surtout occupés à traverser une phase à la fois de consolidations et de mutations. Ils doivent relever les nombreux défis de la RSE, de la digitalisation, du recrutement, de la sécurisation des données, etc., en mettant parfois en place de nouvelles organisations. Mais l'un de leurs plus grands challenges du moment est peut-être celui de l'adaptation aux transformations et mouvements profonds qui impactent la filière restauration hors domicile et bouleverse le métier des restaurateurs. De fait, ils ont avant tout pour souci les services qu'ils peuvent apporter à ces derniers : offre de produits solution, élargissements de gammes, expansion géographique, investissements dans de nouvelles prestations, y compris non alimentaires, afin de fidéliser, ou encore multiplication de l'offre d'innovations, pour s'adapter et aller chercher les relais de croissance de demain. Bien avisé celui qui peut anticiper ce que sera le marché de la distribution foodservice des années à venir ! Dans l'immédiat, à partir de la rentrée et dans les mois qui suivront, il sera intéressant de mesurer l'impact des Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024 sur celui-ci, et de tirer les enseignements qui en résulteront, peut-être, qui sait, durablement.

Ils parlent du marché...

« En restauration collective, le secteur de l'enseignement est très fortement demandeur de produits locaux et durables. Avec toujours, bien sûr, un besoin d'avoir des informations claires sur l'origine des produits et sur les méthodes de production. »

ANTOINE FABRY,
directeur général de Pro à Pro

P. 35

« Le marché du fast-food est ultradynamique ! À la fois par les ouvertures de nouveaux restaurants, les opérations marketing, la communication, les produits LTO*, les promotions temporaires. Tout cela suppose beaucoup de flexibilité de notre part. »

***Limited time operation**
CHRISTOPHE BEHAGUE,
directeur général de QSR Logistics

P. 23

« Notre point de vigilance vient de la gestion du risque client car nous commençons à voir de nombreuses défaillances d'entreprises, en particulier dans le secteur de la restauration commerciale. »

P. 28

DENIS LE SAINT,
président de Vivalya

P. 32

« Dans un contexte extrêmement compliqué, il s'agit d'offrir toujours plus de valeur grâce à un meilleur ratio qualité-prix et des produits toujours plus appropriés. »

RÉMI THOMAS,
directeur général - CEO de Sysco France

P. 26

« La bataille est toujours plus rude sur notre créneau, celui de la restauration indépendante. »

FLORENCE BATCHOURINE,
directrice exécutive de Promocash

« Le business global devient de plus en plus complexe. Il faut être dynamique et à l'écoute de nouvelles pistes de croissance, de développement, d'innovations. Cela demande beaucoup d'énergie et d'introspection. »

GUILLAUME DE MARCELLUS,
directeur général de C10

P. 24

« La boulangerie-pâtisserie est un marché résilient en 2024, grâce au snacking et aux offres économiques qui drainent du volume. »

YVES CEBRON DE LISLE,
directeur général délégué de Transgourmet France

P. 30

SOMMAIRE



Marché - Panorama : Top 20 des réseaux - Les chiffres 2023

04

© Félix Leduc



La Revue Distribution de Food Service Vision

08



Assemblée générale de la FNB

10



Top 5 des distributeurs en boulangerie-pâtisserie

16



Stratégies/alimentaire

18



Top 100 des distributeurs indépendants en produits alimentaires et boissons

44

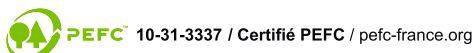
zePROS

ZEPROS 8-10, rue des Blés - Bât. M/36 - 93210 La Plaine-Saint-Denis - Tél.: 01 49 98 58 45 - Fax.: 01 49 98 58 47 - email: contact-resto@zepros.fr - Internet: www.zepros.fr • **Directeur de la publication** : Philippe Paulic - Tél.: 06 62 73 06 02 - p.paulic@zepros.fr • **RÉDACTION** Rédacteur en chef : Jean-Charles Schamberger - Tél.: 06 66 22 16 16 - jc.schamberger@zepros.fr • **Rédactrice** : Chloé Labiche - c.labiche@zepros.fr 06 69 73 97 87 • **A participé à ce numéro** : Olivier Bitoun • **Secrétariat de rédaction** : Anita Morin - a.morin@zepros.fr • **MAQUETTE** Chef de studio : Marc Le Texier - maquette@zepros.fr • **Maquettistes** : Isabelle Cerf, Thierry Poullieute • **Crédit photos et illustrations** : droits réservés sauf mention contraire • **Photos de couverture** : Adobe Stock • **MARKETING-DIFFUSION** Mariama Diop - m.diop@zepros.fr, Larissa Rabearivazaha - l.rabearivazaha@zepros.fr • **PUBLICITÉ** • **Directrice commerciale**: Nathalie Richard-Mathieu - Tél.: 06 69 65 93 83 - n.richard-mathieu@zepros.fr • **Directrice de publicité** : Anne Morel Fèvre - Tél.: 06 66 76 96 27 - a.fevre@zepros.fr • **Chef de publicité** : Chloé Marguerat - Tél.: 06 60 76 57 84 - c.marguerat@zepros.fr • **ADMINISTRATION Responsable** : Moufid Barkallah compt@zepros.fr

DISTRIBUTEURS RHD

Comptable : David Vallès : d.valles@zepros.fr • **IMPRESSION** L'imprimerie - 79, route de Roissy - 93290 Tremblay-en-France • Dépôt légal à parution • ISSN 2495-926X • OJD : mise en distribution certifiée 2023 : 14 202 ex. ACPM/OJD de janv. 2023 à déc. 2023 • ZEPROS est une publication de la société Groupe Gratuit Pros, S.A. au capital de 108 000€ • RCS Bobigny B483806 717

ZEPROS S'ENGAGE POUR LA PLANÈTE !



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