

16 juillet 2025

Les entreprises du Food Service recrutent Des carrières qui nourrissent la performance

À l'occasion de son 50^{ème} anniversaire, le GECO Food Service, en partenariat avec le cabinet Leaderia, a réuni le 1er juillet dernier de nombreux professionnels du secteur pour une matinée dédiée aux ressources humaines, autour du thème : « Food Service : territoire de talents – Des carrières qui nourrissent la performance ».

Longtemps resté dans l'ombre, l'univers des métiers du Food Service connaît aujourd'hui une dynamique sans précédent. Pourtant, les entreprises fournisseurs peinent encore à recruter et fidéliser des profils qualifiés. Ce rendez-vous RH visait à remettre en lumière ces carrières riches en sens et en opportunités, au cœur de la transformation de l'alimentation hors domicile.

Avec 7,4 milliards de consommations hors domicile enregistrées en 2023 et une part croissante dans les dépenses alimentaires des Français (34,6 % en 2024 selon l'INSEE), le Food Service représente un levier stratégique pour les entreprises agroalimentaires. Il reste, néanmoins, un secteur encore trop méconnu. Pourtant, comme l'a rappelé Louis-Simon Faure, CEO fondateur de Leaderia, ce vivier de postes reste encore sous-valorisé : « Former, accompagner, faire évoluer : les talents attendent des trajectoires claires et une reconnaissance à la hauteur de leur engagement. »

Michel Sanson, Président du GECO Food Service, a tenu à rappeler la singularité du secteur du Food Service comme « un univers sans limites ». « Contrairement à la grande distribution, structurée et codifiée, le Food Service est un univers infini. Chaque jour, les restaurateurs inventent, innove, surprennent. C'est un terrain de jeu illimité, fondé sur l'écoute, la relation humaine et la fidélisation ».

Une vision partagée par l'ensemble des intervenants, qui ont insisté sur la richesse de cet écosystème, où la créativité et le lien avec le client sont centraux.

Pour échanger autour ces enjeux de recrutement, le GECO Food Service avait organisé deux tables rondes autour d'experts aux profils variés¹ : DRH, directeurs marketing, responsables de formation, enseignants et recruteurs. Ensemble, ils ont exploré les défis de l'attractivité, les perspectives de carrière et les spécificités RH d'un secteur en pleine mutation.

Pour Céline Kapoun, Directrice des Ressources Humaines -Groupe Bonduelle et Émilie Pannetier, Directrice Marketing et Développement des Ventes Savencia Food Service, le Food Service est un formidable terrain d'expérimentation, où s'expriment l'instinct, la polyvalence et l'esprit d'entreprise. Un métier "sans parcours type", qui valorise la résilience, la proximité terrain et l'innovation.

Loin des idées reçues, le secteur offre aussi de solides perspectives de croissance, avec plus de 4 500 recrutements de cadres prévus en 2025.

¹ Michel SANSON, Président du GECO Food Service, Nicolas ABADIE, Général Manager OOH chez Groupe BEL, Céline KAPOUN, Directrice des Ressources Humaines -Groupe BONDUELLE, Emilie PANNETIER, Directrice Marketing et Développement des Ventes SAVENCIA Food Service, Nicolas BROUTÉ, Directeur des Relations Entreprises, Alumni et Mécénat - ESA Angers , Joséphine COPIGNEAUX, Directrice Marketing Werner&Mertz Professional , Laurence VIGNÉ, Secrétaire générale adjointe du GECO Food Service, en charge des Formations et de la certification Qualiopi ; Allison BRIVATI, Chargée d'études marketing du GECO Food Service, Louis Simon FAURE, CEO fondateur de LEADERIA, et Aurélien VETAULT, Consultant en recrutement au sien du pôle agro-alimentaire

Pour former et attirer les talents de demain, le Food Service compte sur sa spécificité, celle d'exercer un métier sans parcours standard et qui est propice au développement personnel et professionnel. Nicolas Brouté Relations Entreprises, Alumni et Mécénat, Ecole Supérieure des Agricultures Angers, a confirmé qu'à « l'ESA, on a vraiment un ADN entrepreneurial et c'est un levier hyper important pour le secteur du Food service, c'est ce qui fait la différence et qui attire nos étudiants vers cet univers ».

Plus qu'un canal de distribution, le Food Service est un véritable écosystème de professionnels engagés : Restaurateurs indépendants, chefs passionnés, distributeurs engagés, écoles de formation. Un réseau unique, fondé sur la relation humaine et la confiance, que les entreprises doivent apprendre à activer pour réussir durablement. Joséphine Copigneaux Directrice Marketing Werner&Mertz Professional a d'ailleurs précisé que « le Food service c'est aussi du réseau qu'il faut animer. Aujourd'hui, deux acheteurs sur trois connaissent ma marque. Il y a 10 ans, aucun. Preuve que ça marche... avec du temps, de la constance et de l'écoute. »

Trop longtemps dévalorisé le Food Service est désormais reconnu. Nicolas ABADIE, grand témoin de cet événement, a affirmé qu'il était nécessaire d'en finir avec les préjugés et de reconnaître la pleine utilité de ce secteur porteur, car « les perspectives de croissance sont claires et excellentes : 7 % de croissance annuelle attendue sur les trois prochaines années, contre 2,5 % pour le retail alimentaire. Alors non, le Food Service n'est pas une impasse. C'est un accélérateur. Là où les gens vivent, voyagent, travaillent, se détendent... ils consomment du Food Service. Enfin, il a conclu en précisant que « le Food Service est un marketing à cinq sens : on goûte, on teste, on ajuste : c'est un laboratoire à ciel ouvert ».

Créée en 1975, l'association GECO Food Service regroupe des entreprises **FOURNISSEURS ACTEURS MAJEURS** des marchés de la Consommation alimentaire Hors Domicile (CHD : restaurations commerciales et collectives, circuits de ventes alternatifs). Implantées dans nos territoires, ces entreprises (PME, ETI, Groupes), fabriquent et commercialisent des **PRODUITS ALIMENTAIRES ET NON ALIMENTAIRES** (équipements, services et produits d'hygiène) **DÉDIÉS AUX PROFESSIONNELS** du hors domicile. OBSERVATOIRE 360° des marchés CHD, mutualisé pour la performance de ses adhérents, le GECO Food Service fournit une palette large de services.
Membre de l'ANIA