



## ***Communiqué commun***

A la demande des constructeurs de matériels destinés à l'alimentaire, le CETIM (Centre Technique des Industries Mécaniques), organisme placé sous la tutelle de l'Etat, a réalisé une étude visant à étudier la possibilité de substituer des aciers inoxydables austénitiques (notamment AISI 304L et AISI 316L) par des nouvelles nuances d'aciers inoxydables ferritiques (AISI 400), austéno-ferritiques (S 32304 et S 32101) ou austénitiques de la série 200. Il s'agissait pour les constructeurs de prendre en compte les innovations réalisées par les aciéristes dans ce domaine, de se dégager, autant que faire se peut, de la dépendance de matières spéculatives comme le nickel et de donner ainsi de la visibilité aux opérateurs de la filière « Cuisines professionnelles » en assurant une relative stabilité des prix sur les matériels. Cette étude, dont les résultats figurent en annexe, met en évidence les différences de comportement des aciers en fonction des milieux et indique les conditions dans lesquelles des substitutions aux nuances utilisées actuellement sont envisageables.

Les bureaux d'études et les constructeurs ont pris acte de ces résultats et demandent leur prise en considération par l'ensemble des prescripteurs et acheteurs publics et privés, notamment dans les programmes et cahiers des charges.

Les constructeurs insistent pour que les équipements soient nettoyés et désinfectés selon les préconisations décrites dans leurs notices d'utilisation. Soucieux de jouer la transparence, le SYNEG recommande à ses adhérents de préciser, dans toute la mesure du possible, les nuances d'acier utilisées pour chacun des matériels dans leurs documentations.

A la demande des bureaux d'études, la Commission CETIM sur « les matériels destinés à l'alimentaire » sera à nouveau sollicitée par le SYNEG pour étudier l'impact des produits de nettoyage sur les matériels dans des conditions particulières (exposition prolongée aux produits lessiviels, suite à une absence de rinçage, des projections lors des nettoyages de sol, projection d'eau électrolysée ...). Les résultats de ces tests complémentaires seront diffusés dès que possible.

Les trois organisations représentatives de la filière « Cuisines professionnelles », la CICF R&H, le FCSI France et le SYNEG, s'accordent pour diffuser le plus largement possible, les résultats de l'étude CETIM tout en demandant aux divers acteurs de la filière de faire évoluer leurs préconisations et approches d'achat en fonction des nouvelles données qui y figurent.

Fait à Paris, le 7 Janvier 2009

Jean-Luc PRATS  
Président de la CICF R&H

Dominique VAN MOERKERCKE  
Président du FCSI France

Thierry BRENER  
Président du SYNEG