

En attendant, l'acheteur public doit accepter une utilisation plus restreinte des supports papier complétés par un support informatique sécurisé. Même si le dossier de candidature est en voie de simplification, le dossier d'offres pose le plus de problèmes du nombre d'exemplaires papier de documents commerciaux, devis, justificatifs divers. ●

Plus d'égalité professionnelle

Les professionnels ont conclu le 27 octobre dernier, un accord relatif à l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes. Cet accord marque l'ambition des professionnels de donner une nouvelle impulsion en faveur de l'égalité professionnelle dans la branche des métiers de l'ingénierie, du conseil et du numérique plus attractifs pour les femmes. Télécharger l'accord : <http://petitlien.fr/7pjb> ●

Conseils personnalisés au SIRHA

Le Food Service Consultant Society International (FCSI), partenaire officiel du SIRHA, propose aux visiteurs dans le cadre du Pôle-conseil expert équipements des parcours thématiques et des conseils personnalisés. Stand 6B105. Pour plus d'informations et pour les réservations, contactez : fcsisirha@fcsi.org ●

Groupement d'achats en EPLE

AJI, gestion pour l'éducation, a regroupé 140 personnes le mois dernier à Paris lors de la 1^{re} rencontre nationale dédiée à l'achat groupé en établissement public local d'enseignement (EPL). Cette journée s'adressait aux coordonnateurs de commandes, aux adjoints-gestionnaires et à leurs collaborateurs par la mutualisation des achats. Cette initiative a mis en valeur l'important apporté par les groupements de commandes sur l'efficacité des achats dans les établissements scolaires. ●

Lectures communes

L'association des Maires ruraux de France (AMRF) renouvelle son événement Lectures communes, la fête du livre rural. Le point d'orgue de la manifestation aura lieu dans les communes rurales de France durant la Semaine de la langue française et de la francophonie, du 14 au 20 janvier prochain. D'autres animations littéraires feront échos à cette semaine tout au long de l'année. En savoir plus : <http://www.lectures-communes.fr> ●

Concours Gargantua au SIRHA

Restaurer les 8 finalistes du concours Gargantua, meilleur cuisinier de collectivité de moins de 5 ans par Restau'Co. Cette année, les chefs arrivés en finale viennent du grand Est, de la Normandie, du Pays d'oc, du Sud-Est, des Pays de la Loire, du Sud-Ouest et de la région Centre-Val de Loire, de la Franche-Comté et d'Auvergne. Rendez-vous mardi 27 janvier au SIRHA à Lyon, espace TV, hall 2.2 ●

Restau'Co et les élus

Restau'Co propose une alimentation de qualité et de proximité, Restau'Co via une palette qui accompagne les élus. Des outils qui permettent de réduire le gaspillage alimentaire et réaliser des économies pour acheter local et de qualité. Faites comme le collège de Tilly (21) qui a pu, grâce à sa conduite responsable « récupérer » 20 000 €. Les outils « Mon resto durable » ou « Menu Co » aident aux achats, ou à l'élaboration de menus avec des clauses techniques particulières (CCTP) conçus en collaboration avec les élus. ●

Atelier texture modifiée

L'ACEFH et le Centre culinaire contemporain, représentés par Olivier, participeront mardi 27 janvier de 16h à 17h à l'atelier débat sur les textures modifiées « Mixer, manger, mains » au SIRHA, espace TV, hall des Lumières. ●

Ministère de l'Agriculture L'accord collectif se définit

Lors de sa présence à l'assemblée générale de Restau'Co, Stéphane Le Foll a salué la signature de la convention des gestionnaires de restaurants collectifs soucieux d'améliorer l'offre alimentaire et d'intégrer les enjeux de durabilité. En 2015, L'Etat accompagnera ces professionnels dans la rédaction de cet accord collectif. Les thèmes des groupes de travail ont été définis comme la responsabilité des produits : *saisonnalité, mise en avant des produits locaux et signes de qualité, traçabilité, valorisation du produit...* ou la responsabilité sociale : *santé et nutrition, éducation et pédagogie, mise en avant des cuisines du monde, convivialité...* et le respect de l'environnement : *préservation des ressources, traitement des déchets et enfin, la responsabilité économique: emploi et formation, ancrage territorial, promotion du producteur, etc.* ●



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALIMENTATION DE LA PÊCHE ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE



AFDN : signature pour la restauration sociale

Isabelle Parmentier, présidente de l'AFDN, a signé le 18 novembre 2014 l'accord collectif pour la restauration sociale en présence de Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. ●

Rencontres régionales

De janvier à fin mars prochain, les réunions régionales de l'Agores seront l'occasion pour les adhérents de se rencontrer et d'échanger sur les sujets d'actualités et de visiter des sites locaux. Retrouvez l'agenda complet des réunions régionales sur le site www.agores.assoc.fr rubrique actualités régionales. ●

Rendez-vous avec le CNFTP

Le 13 janvier prochain, M. Hébert, le président de l'Agores rencontrera les membres du CNFTP pour répondre aux attentes de ces conseillers en formation et les informer sur les métiers de la restauration collective. ●

OK Pilote !

Le 28 janvier prochain, à Rouen, l'association Agores, en lien avec le CNFTP, présente l'outil d'évaluation et d'audit « OK Pilote ». Ce logiciel permet une certification Afnor NF service (norme NF-X50-220). Cette intervention s'adresse à tous les responsables de la restauration, techniciens et élus qui souhaitent auditer leur service de restauration et entrer dans une démarche qualité. ●



Performance énergétique dans la cuisson

L'Afnor a publié courant novembre la norme NF D 40-020 « Équipement professionnel de restauration - Plaques à griller - Performance énergétique » qui s'adresse spécifiquement aux grillades gaz et électriques. Il s'agit de la première norme définissant les méthodes d'essais et d'enregistrement de la consommation énergétique d'appareils de cuisson professionnelle. Elle a été élaborée à l'initiative de la commission technique du Syneg pour anticiper et peser sur la mise en œuvre de la Directive ErP qui a pour finalité l'éco-conception et l'étiquetage de la performante énergétique. D'autres protocoles d'essais Syneg dans les domaines de la cuisson et de la réfrigération professionnelle sont également entrés dans le processus de la normalisation. ●



Out feu, tout flamme !

En phase avec les attentes des professionnels de la restauration, les équipementiers redoublent d'efforts pour proposer des nouveaux équipements et concepts sur les segments de la cuisson horizontale et verticale. Maîtrise des consommations énergétiques, automatisation, ergonomie, modularité et mobilité sont au menu...



A la bonne heure... Selon les derniers chiffres du Syneg (voir encadré), le marché des équipements de cuisson (pianos et fours confondus) aurait progressé de 5 % au premier semestre 2014. Une performance à confirmer mais qui peut d'ores et déjà être portée au crédit du dynamisme des industriels. Car crise ou pas, les services R & D des équipementiers continuent à plancher, le rythme des innovations reste soutenu et continue à tirer les ventes ces derniers mois. C'est vrai pour les fours sur lesquels la revendication de simplicité d'utilisation des professionnels des collectivités est entendue par les fabricants et se traduit par une nouvelle génération d'interface offrant aux utilisateurs des commandes digitales type Smartphone et tablette.

Fours mixtes: programmés pour être durables

Cette évolution se fait en faveur de menus intuitifs permettant de naviguer simplement d'une fonctionnalité à l'autre, grâce au travail de certains équipementiers, elles sont de plus en plus accessibles en première lecture (pas de sous menu) sur les écrans des équipements. Cette tendance s'applique plus aux établissements collectifs, les industriels mixent volontiers automatisation et grandes capacités de production. L'un d'entre eux propose un four mixte programmable offrant une capacité de 2 chariots sur 20 niveaux avec la possibilité de programmer pas moins de 100 recettes... « D'une conception dérivée des équipements

basse température, etc. et offre un rendement exceptionnel, soit 1 200 cuisses de poulet ou encore 200 kg d'haricots beurrés en une seule cuisson par exemple, » assure le responsable communication de la marque concernée.

Sur les équipements de dernière génération, l'intuitivité des commandes tactiles participe à une maîtrise plus précise des cycles de cuisson et des consommations en eau, gaz et électricité. Chez l'un des équipementiers le tableau de bord donne accès à un précieux mode "Injection" permettant une régulation optimale de l'eau (-45 %) et de l'énergie nécessaire (-30 %) au cycle programmé, et surtout une cuisson des produits dans une atmosphère idéale.

Respect de l'environnement... et du produit!

La contrainte énergétique est prise en compte par la plupart des fabricants de fours. L'un d'entre eux équipe sa dernière gamme de fours mixtes (4 à 20 niveaux) du lavage automatique et d'un éclairage LED, l'un et l'autre beaucoup moins énergivores que les dispositifs traditionnels (voir témoignage en encadré). Certains équipementiers parviennent à conjuguer économies d'énergie et optimisation des process de cuisson. L'un des leaders de la cuisson horizontale continue à développer son système breveté consistant à saturer d'abord l'enceinte du four en humidité pour n'envoyer l'air chaud que dans un second temps. Résultat: la nouvelle gamme de l'industriel cuit encore plus vite à des températures toujours plus basses. D'autant que le dit système s'enrichit de nouvelles possibilités qui, en encadrant très strictement le taux d'humidité, permettent d'obtenir des textures on ne peut plus précises en fin de cuisson. « La fonction Crisp & Tasty par exemple, va apporter du croustillant tout en conservant la moelleux du produit, » détaille l'industriel à l'origine de cette avancée.

Le respect du produit au niveau de la cuisson, de la préservation de sa teneur en vitamines et minéraux, reste une des préoccupations majeures. C'est le cas de l'un des équipementiers connus pour ses process de cuisson intelligente



Le marché des équipements de cuissons en chiffres

« Selon le SYNEG, de source Geco-Promocuisines, les ventes totales d'équipements de cuisson en France auraient progressé de 5% pendant 12 mois, de juin 2013 à juin 2014. Ce résultat placerait la cuisson un peu au-dessus de la tendance générale du secteur des équipements de cuisines professionnelles qui ressortirait en progression de 4% pendant la même période. A l'export, l'activité serait toutefois plus soutenue que sur le marché intérieur. Ces résultats intermédiaires demeurent provisoires et doivent être nuancés, intégrant un historique 2013 en partie négatif. »

André-Pierre Doucet,
secrétaire général du SYNEG

Pianos, induction et économie d'énergie : peut-on aller plus loin ?

« L'induction offre de substantielles économies d'énergie. Elle ne nécessite pas de préchauffage, monte très vite à la température, il semble difficile d'aller plus loin. Par ailleurs, les services R&D des industriels poursuivent leurs recherches sur la précision de température qu'offre cette technologie. Les réglages en temps réel permettent de maintenir la température constante, au degré près, durant la cuisson. Hors pianos, l'induction offre un potentiel pour démocratiser des éléments indépendants de cuisine (plancha, wok, etc.) et les appareils de production à hauts volumes type marmites, sauteuses, braisières, etc. On peut imaginer son développement pour des équipements de grandes capacités comme les tunnels de cuisson utilisés dans l'agroalimentaire, ce qui permettrait à ces équipements d'être utilisés en restauration collective, avec de substantielles économies d'énergie. Cela suppose toutefois l'utilisation de nouveaux matériaux capables d'assurer une distribution de chauffe homogène pour de très grandes capacités sans l'interface d'un récipient qui permet usuellement de couvrir le champ magnétique se réalisant sur des plus petits volumes. »

Gilles Castel
Pdg du bureau d'études GSIR

ISECO
INNOVE

Venez
découvrir
la
nouauté
ISECO

Andra Salès

à la 4^e Journée d'Alimentation à l'hôpital



Des repas de santé ont jusqu'au 28 mars pour s'inscrire sur www.journee-alimentation.fr à la 4^e Journée de l'alimentation à l'hôpital en Ehpad et maison de retraite qui se déroulera le 16 juin prochain. Le principe est d'organiser ce jour-là dans les établissements participants, le même déjeuner. Cette année, l'approche est élargie à des ateliers de petit déjeuner et du goûter, et trois concours sont organisés : fruits et légumes, viande et poisson, et le goûter des enfants et des seniors (parrainé par Restau Co'). ●

Changement de fonction

Christophe Vincent, administrateur national, adjoint de Dominique Vincent, trésorier de l'association des relais de Christian Cure de la ville de Cléon, (administrateur national de la restauration collective). Il a piloté de nombreuses années les campagnes d'adhésions et de sensibilisation. Aussi, envoyez vos demandes d'infos et de contacts à Christophe Vincent, administrateur national, 62 av. de France, 74000 Annecy. Le montant de la cotisation est inchangé et le bulletin est téléchargeable sur <http://www.agores.asso.fr/> ●

Les stagiaires annulent...

En partenariat avec le CNFPT pour stopper l'annulation de stages et lutter contre l'absentéisme en favorisant le surbooking lors des inscriptions, environ 25% des stages sont annulés chaque année en restauration et on constate un absentéisme dans les formations catalogues. Cette lutte contre le gaspillage continue, doit s'inscrire dans les pratiques quotidiennes. Christophe Vincent, administrateur national, invite chacun à envoyer en stage les collaborateurs inscrits, et à veiller qu'ils suivent les formations. ●

L'asso se dynamise

La branche territoriale du réseau Restau'Co relance l'association UPRT. Créée voici 20 ans, l'UPRT fait peau neuve avec bientôt un nouveau statut et des actions pour améliorer le quotidien des chefs de la restauration territoriale (conseil régional et conseil général). Cinq membres fondateurs de l'UPRT ont été élus : Emmanuel Beugnet, (Nord), chargé de mission restauration, (Nord-Pas-de-Calais) ; J-Jacques Bédoué, (Midi-Pyrénées), ex-directeur de la restauration de la ville de Blagnac ; Philippe Lulin, (IDF), ex-directeur de la restauration de la commune de Billancourt ; Gilles Garcia (Paris intra-muros), formateur en restauration, chef d'Orly et Joël Leboucher, (Grand-Ouest), ancien chef de production. L'association relance les rencontres techniques autour : des nouvelles pratiques de cuisson, la découpe de la viande, une légumerie dans la cuisine, les achats responsables, la lutte contre le gaspillage, des visites de sites industriels et de cuisines centrales... Pour plus d'infos utiles sur <http://uprm.pagesperso-orange.fr> ●

Top départ de la caravane

La caravane Synerpa vient de repartir sur les routes et sillonnera 19 villes jusqu'au 6 novembre prochain. Les thèmes suivants seront abordés : l'expérience du président Jean-Alain Margarit et de Florence Arnaiz-Momé, délégués régionaux ; l'accessibilité, réforme de la formation professionnelle, hospitalisation de fin de vie, Silver économie, projet de loi « adaptation de la réglementation ». Retrouvez toutes les dates et villes sur le lien suivant : <http://top-depart-pour-la-caravane-synerpa.html> ●

Inquiétudes sur la viande

RÉSEAU RESTAU'CO Recrutement outre-mer

Deux apprentis du Certificat de Spécialisation (CS) en restauration collective du CFA de Chartres, la Saussaye ont participé au concours Le Trophée de Babette samedi 7 février à l'occasion du 1^{er} salon des Gastronomies d'outre-mer à Paris. Cette participation met en avant le partenariat que RESTAU'CO a tissé avec le Comité national d'Accueil et d'actions pour les Réunionnais en Mobilité (CNARM) et l'agence d'outre-mer pour la mobilité (LADOM). Ce rapprochement facilite le recrutement de jeunes d'outre-mer avec les restaurants de collectivité de métropole. Grâce au CS restauration collective, ces jeunes bénéficient d'une année de formation pour entrer dans l'emploi et répondre aux fortes demandes des adhérents en particulier en Ile-de-France. Gwada Jew et Chebani Laitidine ont été heureux de participer à ce concours lors duquel Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture est venu les saluer. ●



Nomination

Pierre-Alain Augagneur, président du SYNEG a nommé Pierre Lalanne, directeur général d'Inoxyform et administrateur du SYNEG, président de la Commission technique du SYNEG. Il aura à mener les importants travaux engagés sur la maintenance préventive des équipements de cuisines professionnelles, la performance énergétique, le suivi des normes techniques nouvelles ou en révision... Il s'appuiera sur des experts présents dans les commissions de normalisation françaises, européennes et internationales, ainsi que sur des groupes de travail dédiés aux différents métiers du SYNEG : cuisson, réfrigération, ventilation... Le SYNEG intervient également dans le domaine technique aux côtés de ses partenaires européens réunis au sein de l'EFCEM et via l'ORGALIME (Organe européen de liaison des industries mécaniciennes). ●



Soirée débat-conseil

L'ACEHF 44/85/49 a organisé sa première soirée débat-conseil de l'année le 26 février dernier chez Michel Liège, chef de la cuisine de l'EHPAD de Vihiers dans le Maine-et-Loire. Les thèmes suivants ont été abordés : les cuissons basses températures, par Pascal Ollitrault, comment produire moins de déchets ou que peut-on en faire ? Différents fournisseurs étaient présents : Scavo viande BVA + volaille, produits laitiers Rosée des champs, Génération 5, Vives eaux et un fournisseur local de fromage de chèvre. ●

Alimentation des seniors

L'ACEHF au côté du Centre culinaire contemporain était présente au premier colloque de MDD Expo au palais Brongniart, à Paris le 3 février dernier. Le sujet était « L'alimentation des seniors, des silver produits pour une golden économie ». En France, le quart de la population a plus de 60 ans, soit 15 millions de personnes, en Europe la durée de vie ne cesse de s'accroître. Ces données représentent pour les industries agroalimentaires et les acteurs de la distribution alimentaire un véritable défi. Selon une étude du CREDOC à partir de 2015, les seniors assureront la majorité des dépenses (54%) de l'ensemble de la consommation, dont 60% pour l'alimentation. Des experts du marché sont intervenus autour de : Alim-50, l'ANIA, CREDOC, le Centre culinaire contemporain, Nielsen, Vitagora... ●

Succession

Denis Daveine succède à Gilles Castel au poste de président du comité directeur pour l'année 2015.

Conférence

La conférence FCSI EAME (Europe-Afrique-Moyen Orient) qui a lieu tous les deux ans se déroulera cette année à l'hôtel Melià Castille de Madrid du 26 au 29 mars 2015

ACTIVELY SUPPORTING



sur le thème « Jeunes talents, la nouvelle génération d'entrepreneurs : le futur du FCSI ». ●



Le bilan 2014 et les perspectives 2015 d'Enodis

« 2014 fut une bonne année », confie François Houpert, P-dg et fondateur d'Enodis. En effet, le groupe a développé de nouveaux produits qui ont conquis les différents marchés de la grande cuisine, et notamment celui de la collectivité. « Nous avons développé la gamme de tables de préparation froide et un système de traçabilité avec un code QR spécialement adapté pour les grosses sociétés de restauration. » En 2014, parmi les nombreuses références d'Enodis, on retrouve, par exemple, le CH de Montpellier. « Nous apportons à nos clients du matériel qui génère un rapport qualité/prix très intéressant, ainsi que des économies en main-d'œuvre, en surface et en énergie. Je ne vends pas des prix, mais de la performance et des résultats. » Un succès qui repose sur une philosophie immuable : « Nous sommes multi-créneaux, des chefs étoilés aux bateaux de croisière en passant par les chaînes de restauration commerciale. Nous ne proposons jamais de produits bas de gamme. Nous tirons le marché vers le haut au niveau des prix. » Depuis deux ans, Enodis a accru sa masse sala-

riale de 40 %. « Nous occupons l'espace avec de nombreuses personnes sur le terrain. Nous avons investi près de 3 millions d'euros dans un nouveau siège social à Fleury-Mérogis. » Ce dernier permet aux clients et futurs clients de venir tester les différents équipements dans un laboratoire mis à leur disposition. Le nouveau siège est également équi-



pé d'un potager sur le toit, au de salles de sport et de muscu- « L'épanouissement des emplo très important dans la gestion entreprise. » Concernant la san nomique du secteur, François H partage un diagnostic sans c sion : « Le marché se porte ma observons une baisse de l'acti -5% à -6 %. Les restaurateurs n' d'argent. Chez Enodis, nous arr prendre des parts de marché gr qualité de nos produits, de nos h et de notre communication. » Pour cette nouvelle année, Fr Houpert entend persévérer dan cherche et le développement ractérise la marque depuis ses c « Nous sommes dans une démar nouveauté qui tend à mettre m matériels en cuisine. » En ligne d un seul objectif pour le fon d'Enodis : « Nous voulons être les France ! Actuellement, nous som 3^{es} et les 1^{ers} indépendants. » U vise pour atteindre ce but ? « A tête dans les étoiles et les pieds glaise ! » A.L.

en bref

Catalogue Alvene 2015-2016



Le spécialiste de la ventilation des cuisines professionnelles Alvene propose son nouveau catalogue tarif 2015-2016. Véritable aide aux choix des produits ainsi qu'à la préparation de commandes, l'ouvrage présente son importante gamme de hottes, de systèmes de régulation automatique (comprenant la gamme Alvireg), de caissons de traitement d'air (dont Alvitrans autorégulé), caissons d'extraction (Pyril A) et tourelles (avec Emmos). Voir aussi p.34-35.

Norme en performance énergétique

L'Afnor a publié la norme NFD 40-020 « Équipement professionnel de restauration - Plaques à griller - Performance énergétique » s'adressant spécifiquement aux grillades gaz et électriques. Il s'agit de la première norme définissant les méthodes d'essais et d'enregistrement de la consommation énergétique d'appareils de cuisson professionnelle. Élaborée à l'initiative de la Commission technique du Syneg pour anticiper et peser sur la mise en œuvre de la Directive ErP, qui a pour finalité l'éco-conception et l'étiquetage de la performante énergétique, cette première norme en préfigure d'autres.

Restructuration cuisines scolaires satellites à Tourcoing

La ville de Tourcoing, dans le Nord-Pas-de-Calais, a récemment commandé des travaux de réhabilitation et de mise aux normes de deux cuisines scolaires satellites de la ville. Celle de la commune de Chateaubriand doit être rénovée pour un coût estimé entre 400 000 et 550 000 euros HT. Puis pour la cuisine satellite du groupe scolaire de la commune de Del, avec un coût estimé entre 300 000 et 400 000 euros HT.

Au menu du Syneg

► **Guide technique** : Le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) a élaboré un nouveau guide de la maintenance préventive, visant à répertorier les pannes courantes consécutives à l'absence d'entretien des équipements de cuisines professionnelles et les opérations à caractère préventif. Réalisé en étroite



liaison avec des organismes partenaires comme la Fédération des industries mécaniques (FIM), le Centre technique des industries mécaniques (CE-TIM), ou encore l'Union de normalisation de la mécanique (UNM), l'ouvrage est dédié aux gestionnaires d'équipements de cuisines professionnelles, prescripteurs et bureaux d'études. Une initiative prise suite au constat d'un trop grand nombre de pannes générées par l'absence d'entretien, coûtant à la fois aux utilisateurs et aux fabricants et installateurs de par une utilisation non justifiée de la garantie des équipements.

► **Valorisation du gaz naturel** : Un partenariat technique a été conclu il y a quelques mois entre le Syneg et GrDF, afin de mettre en place ensemble des actions pour une prise en compte optimale des spécificités des équipements de cuisson professionnelle fonctionnant au gaz naturel. Cette collaboration s'articule autour de 4 domaines :

- La normalisation (présence d'experts aux travaux de normalisation relatifs à la cuisson professionnelle France/Europe, tenue du secrétariat du Comité technique européen par la France, réalisation d'essais techniques).
- La formation (mise en place de la construction d'un programme visant à améliorer la connaissance des conditions techniques et réglementaires de raccordement des équipements fonctionnant au gaz naturel).
- Le développement durable (pour une connaissance améliorée du parc d'équipements de cuisson aux fins de maîtrise de leur consommation énergétique, d'information des utilisateurs et de conseils pour de meilleures pratiques).
- La maintenance (intégration d'un chapitre axé sur les appareils fonctionnant au gaz naturel au sein du Guide de la

maintenance préventive des équipements de cuisines professionnelles).

► **Charte incluant les principes de la RSE** : Le Syneg dévoilait il y a quelques mois sa nouvelle Charte professionnelle. Cette dernière adopte ainsi les principes de la RSE (Responsabilité sociétale des entreprises). Chaque entreprise membre du syndicat s'engage donc à respecter les exigences de la RSE en matière d'environnement, des droits sociaux, des achats et des relations avec tous les acteurs de la filière. Ceci dans le but d'affirmer l'important engagement des adhérents du Syneg en termes d'intégration des considérations environnementales et sociales, considérations notamment chaque année davantage prises en compte par les donneurs d'ordres et les acheteurs en général. E.N.

Retrouvez d'autres informations sur le site www.syneg.org



De nouveaux locaux pour Alvene

Installée à Champs-sur-Marne depuis la création de sa direction commerciale en 2003, l'entreprise Alvene a récemment transféré ses bureaux à Saint-Thibault-des-Vignes, toujours dans le département de Seine-et-Marne. Ces nouveaux locaux accueillent une équipe de 14 personnes, qui bénéficient de 250 m² de bureaux et d'un important espace de stockage (300 m²). Avec son usine implantée en France, à Doullens (Somme), le spécialiste en ventilation de cuisine professionnelle garantit des délais de fabrication et de livraison optimisés, avec un réseau commercial assurant une présence sur tout le territoire français pour un service de qualité. C'est en effet dans un souci de proximité et de meilleur service à ses clients qu'Alvene vient d'installer sa direction commerciale dans le parc d'activités de Saint-Thibault-des-Vignes. L'objectif prioritaire était la création d'une zone de stockage facilitant le retrait des produits par les clients « pour une plus grande réactivité et une réponse immédiate à la demande ». La supply chain assure ainsi « une disponibilité du matériel pour un enlèvement rapide par les clients au moyen d'outils logistiques et de gestion des stocks, développés spécifiquement par l'usine de Doullens et l'équipe de Saint-Thibault-des-Vignes ». Dans la ville nouvelle de Marne-la-Vallée, à une trentaine de km de Paris, Saint-Thibault-des-Vignes se situe dans un axe très bien desservi par l'autoroute A4 et par la Francilienne. E.N. et K.A.



Actualités

ATTRIBUTIONS DE MARCHÉS

Tarn-et-Garonne

Collectivité : CH de Montauban

Objet : Prestation de service, maintenance et entretien du matériel et des installations du service de restauration du centre hospitalier

Lots : Maintenance préventive et curative des équipements frigorifiques y compris le nettoyage des évaporateurs (lot 1), maintenance préventive et curative du matériel de cuisine remplissant des fonctions de cuisson et de préparation (lot 2), maintenance préventive et curative du matériel de cuisine remplissant des fonctions de laverie (lot 3), dégraissage des hottes (lot 4)

Lauréats : Boussac (lot 1), Avlis (lot 2), Bichard (lot 3), ISS (lot 4)

Montants HT : 5 250 euros (lot 1), 2 295 euros (lot 2), 1 269,20 euros (lot 3), 3 120 euros (lot 4)

Deux-Sèvres

Collectivité : CCAS Ehpad La Résidence du Parc à Champdeniers-Saint-Denis

Objet : Concours restreint de maîtrise d'oeuvre sur « Esquisse+ ».

La restructuration partielle, sans modification de la capacité d'hébergement, comprend la construction de locaux neufs sur une surface d'environ 1 500 m² (cuisines, zone de restauration, unité protégée, délocalisation de 11 chambres), la démolition du restaurant actuel et la restructuration des services administratifs. Ces travaux sont réalisés en 2 phases, en maintenant l'activité de tous les services, y compris la restauration, pour une livraison de la dernière phase fin 2017.

La partie de l'enveloppe financière affectée aux travaux est estimée à 2,3 millions d'euros HT, contrainte budgétaire ferme. La mission de base loi MOP sera complétée des missions complémentaires EXE, quantitatif, OPC, dossier loi sur l'eau

Lauréat : Architectes Associés, Niort

Montant HT : 255 500 euros

●K.A.

Formation d'assistant-concepteur en ingénierie de restauration avec Ireco

Suivez une formation en tant qu'assistant-concepteur en ingénierie de restauration ! Un contrat de professionnalisation est proposé par le centre de formation Ireco situé à Lyon. Cette formation est créée et gérée par des bureaux d'études de la branche Cinov Restauconcepteur®, avec le soutien de ses partenaires du Syneq, du Snefccca et de Qualiprocuises. Il s'agit d'un métier pluridisciplinaire requérant une double compétence en technique du bâtiment et en restauration, pour concevoir et réaliser des cuisines professionnelles pour la restauration collective et l'hôtellerie. Au sein de l'équipe « Projets & Réalisations », vous assistez les chefs de projets sur :

- la réalisation des études de conception ou de restructuration de restaurants, en appui des offres conçues et proposées par la direction, au sein des équipes projets auxquelles vous êtes associé(e)
- l'estimation du coût des projets techniques (matériel, mobilier et travaux)
- le suivi de la réalisation des projets et des chantiers, de leur planning, jusqu'à la réception des travaux.

À ce titre, vous garantissez le respect des engagements vis-à-vis des interlocuteurs internes et externes, en veillant notamment à la qualité des projets et réalisations, au respect des cahiers des charges, à la juste mise en œuvre des concepts, à la conformité des installations, aux règles de l'art, et au respect des délais et des engagements financiers.

Appel à candidatures

La 11^e session débutera le 7 septembre 2015 avec les premières auditions des candidats le 23 mai 2015. Niveau requis : bac +2, de préférence dans la restauration ou le bâtiment. Cette formation est validée par un CQP. Elle se déroule sur 12 mois en alternance : 19 semaines en centre de formation à Lyon (650 h) et 34 semaines en entreprise au sein de bureaux d'études ou cellules BE d'installateurs ou d'industriels. Elle est répartie sur 5 modules : technique du bâtiment, pratique du projet, communication, ingénierie, technique de la production. Cette formation est rémunérée dans le cadre d'un contrat de professionnalisation (CDD) ou période de professionnalisation (CDI).

- ▶ Vous êtes intéressé(e) par cette formation pour vous spécialiser ou entreprendre une reconversion professionnelle ?
- ▶ Vous êtes une société ou un professionnel susceptible d'accueillir un candidat en formation ?

Contact et renseignements : www.ireco-acir.fr ou au 07 81 77 66 62.

Débattre de l'actualité des marchés publics avec l'Apasp

Comme chaque année, rendez-vous est pris avec l'Apasp (Association pour l'achat dans les services publics pour débattre de l'actualité des marchés publics avec les experts de la commande publique, mais également les représentants de Bercy qui seront présents pour répondre aux questions des participants et décrypter pour vous les réformes en cours. Cette 169^e session d'études est organisée en partenariat avec le journal *Les Echos*. Ces journées se dérouleront les 2 et 3 avril à Paris 2^e. Renseignements sur www.apasp.com.

RUBRIQUE ACTUALITÉS COORDONNÉE PAR KARINE AVERTY. RÉDACTION EMILIE NIEL, AVEC ALEXIANNE LAMY, KARINE AVERTY ET CHRISTEL REYNAUD

METRO Cash & Carry France Des solutions clés en main



2014 a été une « année tendue en termes d'investissements pour les restaurateurs, les financements sont durs à trouver », selon Metro Cash & Carry France. « Nous avons en revanche fortement progressé en nombre de clients : plus d'achetants, mais avec un panier moyen en léger repli, ce qui explique notre légère progression en chiffre d'affaires sur un marché en retrait. Nous poursuivons donc notre croissance en prise de parts de marché », indique le groupe qui annonce 240 cuisines réalisées en 2014. « Nos clients sont de plus en plus à la recherche de solutions globales avec un suivi personnalisé avant, pendant et après l'achat. Nous sommes en mesure de leur apporter cette réponse avec des solutions clés en mains. Nous maintenons l'avantage sur notre gros matériel avec la livraison, le raccordement et la mise en service compris dans nos prix. Nous proposons également en

option des extensions de garanties ou de l'échange à neuf sur nos matériels. Enfin, pour accompagner au mieux nos clients dans un contexte particulièrement tendu, nous poursuivons nos investissements tarifaires. »

SERVICES ET PRIX

Metro Cash & Carry France mise toujours autant sur l'équation « produits, qualité, services, conseils et prix ». Pour accompagner ses équipes, le groupe a mis en place une formation certifiante par le biais d'un parcours de formation CQP (Certificat de qualification professionnelle). « Le développement des services sera toujours notre cheval de bataille », tient-il à souligner. « Notre volonté est de consolider notre chiffre d'affaires et de maintenir une action percutante sur les prix. »

GIF Convention triennale à la rencontre des fournisseurs

En décembre dernier, le GIF a organisé à Cannes sa 6^e Convention triennale pour permettre à ses adhérents de rencontrer les fournisseurs référencés pour les trois prochaines années et de lancer le nouveau catalogue. Une réunion plénière a accueilli dès le 9 décembre « l'ensemble des collaborateurs commerciaux des adhérents du GIF et des fournisseurs référencés », indique le groupement.

SURVIE DU MODÈLE ÉCONOMIQUE DE LA GRANDE CUISINE

Dans son discours, le président Jean-Bernard Labruquère a tenu à passer des messages importants sur les orientations du GIF et « la survie du modèle économique de la grande cuisine ». Il a également évoqué le nouveau référencement, moins « pléthorique » que le précédent, et le recentrage avec la sortie de certains fournisseurs et l'arrivée de nouveaux. L'ensemble des installateurs adhérents du GIF affiche « 254 millions d'euros de chiffre d'affaires consolidé, soit environ 23 % de la profession », a-t-il également précisé. Le SAV représente environ 20 % du CA. 80 % des équipements installés proviennent des fournisseurs référencés. Autant de chiffres qui montrent l'importance d'avoir « un dynamisme mutuel ». Le GIF, qui réunit environ 80

adhérents, décline 7 commissions fonctionnelles (formation, communication, informatique...) et 8 commissions produits (cuisson, froid, inox, PMH...), chacune étant présidée par un administrateur du groupement. Elles ont toutes eu leur mot à dire à travers des vidéos parodiant films et comédiens célèbres. Ambiance décontractée garantie ! Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg et représentant donc le point de vue de fabricants, avait été convié à s'exprimer également à cette occasion. Il a affirmé partager le constat de Jean-Bernard Labruquère sur la nécessité d'agir « pour ne pas voir les conditions de marché se dégrader ». Il a noté l'importance de la formation, mais aussi de « renforcer la confiance entre installateurs et fabricants ». Jean-Bernard Labruquère a rappelé les quelque 80 000 commandes passées chez les fournisseurs référencés via la centrale d'achats, pour un montant global d'environ 90 millions d'euros. « Le GIF est garant vis-à-vis de ses fournisseurs et répercute totalement leurs conditions », a-t-il ajouté, évoquant également Franstal, la marque du GIF, « fabriquée à 100 % chez des industriels européens, dont 60 % français ». Les 10 et 11 décembre, près de 170 fournisseurs référencés pour 2015-2016-2017 étaient présents pour un salon permettant de faire découvrir leurs produits et leurs nouveautés.



Des tables rondes pour faire le tour du sujet

Tout au long du salon, de nombreuses conférences ont permis aux visiteurs d'échanger avec des spécialistes métier. L'actualité des cuisines professionnelles y a été notamment débattue lors de deux tables rondes organisées par *La Rpf Cuisine Pro*.



© La Rpf Cuisine Pro

DES CLÉS POUR RÉDUIRE SA FACTURE ÉNERGÉTIQUE

Quelques jours avant l'ouverture d'Equip'Hotel, le Syneg annonçait la parution d'une première norme dans la cuisine professionnelle (lire aussi notre rubrique Actualité en début de revue). Publiée par l'Afnor, cette norme NF D 40 020 a pour intitulé exact « Équipement professionnel de restauration - Plaques à griller - Performance énergétique ». C'est dire si le sujet de la table ronde « Comment réduire sa facture énergétique », animée par *La Rpf Cuisine Pro* était au cœur de l'actualité. Dans un contexte de réglementation européenne très présente, il est difficile de parler d'un tel sujet sans évoquer la directive ErP. Appelée Écoconception (ou Ecodesign en anglais), elle concerne des produits liés à l'énergie. Déjà devenue réalité dans de nombreux secteurs,

comme la climatisation et le conditionnement d'air par exemple, cette directive n'est pas encore effective au niveau des équipements de cuisines professionnelles. Les fabricants français ont cependant bien conscience de cette problématique, dont ils se sont déjà saisis au travers des travaux menés au sein de la Commission de normalisation UNM 46. Des travaux auxquels participent aussi les installateurs représentés par le Snefcca, comme l'a rappelé **Dominique Lehoux**, président de la commission Cuisine du Snefcca. La norme française sur les plaques à griller est une première concrétisation de cette réflexion, qui pourrait d'ailleurs servir de base aux prochains développements européens, comme le souhaite **Pierre-Alain Augagneur**, président du Syneg. Il y a d'autant

plus urgence que, dans le même temps, les Américains sortent leur propre standard, qui risquerait à terme s'imposer. La crainte étant aussi que, en l'absence de règles strictement définies, des fabricants s'arrogent des pseudo-labels « éco-conception » à des fins purement marketing... Les plus sérieux n'ont toutefois pas attendu la publication de nouvelles réglementations pour travailler sur la performance énergétique de leurs équipements, a souligné **Laurent Capdeville**, directeur Grande Hôtellerie et Gastronomie d'Enodis. Un sujet qui tient aussi particulièrement à cœur à **José Guignard**, chef d'agence du marché d'affaires en Ile-de-France de GrDF (Gaz réseau distribution de France). Son intervention souligne le grand retour du gaz dans les cuisines professionnelles, qui passe notamment par un accord de partenariat avec le Syneg. Il se concrétisera, entre autres, par des tests de performances sur les

matériels au sein des laboratoires de GrDF.

Mais il n'est pas possible de parler d'économies d'énergie sans évoquer le contrôle des équipements, comme l'a fait **Patrick Tordjmann**, président de la société Safexis, dont le concept de Kitchen Box a été récompensé par un prix Equip'Innov. Cette GTC effectue une veille permanente sur les matériels et incite à mieux les utiliser tout en détectant d'éventuelles anomalies. De maintenance, notamment préventive, il a été aussi beaucoup question avec les intervenants qui, en la matière, s'en réfèrent à d'autres secteurs d'activité. Et de citer par exemple l'automobile, où les contrôles techniques sont obligatoires, ou encore les chaudières domestiques soumises à des inspections annuelles, sous peine de ne plus être garanties, voire assurées. Pour avancer sur ce dossier, le Syneg et le Snefcca viennent de constituer un groupe de travail commun. À suivre... ●●●

© La Rpf Cuisine Pro



LES DEEE AU CŒUR DES DÉBATS

10 000 tonnes d'équipements électriques et électroniques sont mises annuellement sur le marché français par les adhérents du Syneg. À l'occasion d'Equip'Hotel, une table ronde a permis de faire un point concret sur l'incidence des

DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques) dans les cuisines professionnelles. Animée par Nelly Rioux, cette rencontre réunissait **Christian Cavin, directeur général de Socamel et président de la commission Environnement « DEEE/**

DEA» du Syneg, Ludovic Degand, directeur du développement d'Ecologic, éco-organisme agréé par l'État dont la spécialité est le développement de la collecte des DEEE, **Alain Quidort,** directeur du BET Quidort Grandes Cuisines et président

du Cinov RestauConcepteurs, la fédération des métiers de l'ingénierie en restauration et en hôtellerie, et **Patrick Joseph,** patron des établissements Joseph, installateur de cuisine à Bourg-en-Bresse et président de la commission Réglementation à UniCpro, l'Union nationale des installateurs de cuisines professionnelles. Cette conférence a mis en lumière les obligations de chaque acteur de la filière, fabricant, bureau d'études et installateur qui bénéficie aujourd'hui du **dispositif Valo Resto Pro,** créé en partenariat avec Ecologic, mais également celles qui incombent à l'utilisateur final qui ne peut plus se débarrasser d'un matériel sans être sûr qu'il sera valorisé. À cette fin, des informations sont aujourd'hui dispensées par les installateurs auprès de leurs clients et un dispositif opérationnel a également été mis en place sur www.e-dechet.com.

Vu sur Equip'Hotel...

Tour d'horizon de quelques innovations et équipements phares mis en avant sur les stands des exposants.

ELECTROLUX

Un constructeur sur tous les fronts...

Partenaire du Resto des chefs et du Snack des chefs qui ont produit chaque jour 150 déjeuners gastronomiques et une offre de restauration rapide à emporter grâce aux différents matériels du fabricant, Electrolux Professionnel a également profité du salon pour annoncer en avant-première deux nouveautés. La création en 2015 d'une gamme semi-professionnelle myPro pour coller à l'évolution des besoins et des modes de consommation et

d'achat. « *Le projet d'Electrolux Professionnel est de compléter le module lavage/séchage [NDLR: du département buanderie présenté sur le salon] avec d'autres produits simples à vocation plug&play en cuisson, réfrigération et préparation culinaire pour les petites et moyennes entreprises* », a expliqué **Grégory Levacher,** directeur Electrolux Professionnel France. La gamme semi-professionnelle myPro a pour vocation de satisfaire les structures qui



recherchent des produits efficaces et fiables sur un usage professionnel peu intensif (une rapidité d'exécution et une durée de vie supérieures

à celle d'un produit ménager). En parallèle, Grégory Levacher a annoncé la mise à disposition de deux nouveaux outils pour son réseau d'installateurs partenaires: des applications (Android et iOS) permettant un accès via un terminal mobile (téléphone, tablette) aux tarifs interactifs et à toute la base de documentation associée, ainsi qu'un configurateur pour présenter les possibilités offertes par la gamme de cuisson modulaire Therma. Il permettra aux clients de visualiser en quelques minutes le fourneau choisi dans une dimension 3D. ●

PARUTION

**Le guide
Technique Syneg**

La 8^e édition du Guide Technique Syneg est sortie pour Equip'Hotel. Il s'agit d'une synthèse des réglementations en vigueur réalisée par les meilleurs experts de la profession réunis au sein de la Commission technique du Syneg. Ce document a été élaboré en étroite liaison avec des organismes partenaires comme la Fédération des industries mécaniques (FIM), le Centre technique des industries mécaniques (Cetim), l'Union de normalisation de la mécanique (UNM). Il constitue un ouvrage de référence des acteurs de la filière « restauration hors foyer ». Le Guide Technique fait le point sur le cadre général réglementaire et normatif, la réglementation des équipements, la responsabilité environnementale et la préservation de l'environnement, etc.

À commander sur :
www.syneg.org

BLÜCHER

**nouveau
catalogue :
Caniveaux
et siphons
pour la cuisine
professionnelle**

Blücher lance son nouveau catalogue CANOX 2015 présentant sa gamme de siphons et caniveaux en acier inoxydable, offrant au concepteur, à l'installateur et à l'exploitant, des solutions adaptés aux besoins de collecte et d'évacuation, rencontrés dans la grande cuisine, la restauration, l'hôtellerie.

CUISSON PROFESSIONNELLE

**PREMIÈRE NORME
« PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE »**

La norme NF D 40-020 concerne les plaques à griller, gaz et électriques. D'autres équipements de cuisson seront concernés dans l'avenir. Sans date précise...

La publication par l'Afnor de la norme sur la performance énergétique des plaques à griller, gaz et électriques, est une première dans le domaine de la cuisson professionnelle. Sous la référence NFD 40-020, elle définit les méthodes d'essais et d'enregistrement de la consommation énergétique de ces appareils. **Dans un communiqué, le Syneg stipule qu'elle a été élaborée à l'initiative de sa commission technique** « pour anticiper et peser sur la mise en œuvre de la directive ErP qui a pour finalité

l'écoconception et l'étiquetage de la performance énergétique ». Et le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines précise que cette première norme en préfigure d'autres. Selon nos renseignements, pour la cuisson, elles concernent notamment les friteuses ou encore les appareils de maintien et de remise en température. Pour ces futures normes toujours à l'étude, aucune date de sortie n'est encore annoncée. Pour mémoire, ces normes sont préparées au sein de la Commission de normalisation UNM 46 qui s'occupe

des « Équipements agroalimentaires – Cuisson et réfrigération au sein de l'Union de normalisation de la mécanique. Outre le Syneg, la commission compte un représentant des installateurs (Snefcca), des industriels, des organismes évaluateurs et des représentants de l'Administration...

À noter enfin que la Commission UNM 46 qui travaille aussi sur les équipements frigorifiques professionnels (armoires, meubles de ventes...) s'occupe actuellement des codes d'essai acoustique. ● PLM

GIF

**UNE 6^e CONVENTION TRIENNALE
SANS LANGUE DE BOIS**

C'est dans le magnifique palais des festivals de Cannes (06) que s'est ouvert la 6^e convention triennale des fournisseurs du G.I.F, placée, comme il se doit dans un tel lieu, sous le signe du 7^e art. À l'occasion de la réunion plénière qui a réuni près de 800 personnes, Gifistes et leurs collaborateurs mais également plus d'une centaine de fournisseurs, le président, Jean-Bernard Labruquère, a rappelé, avec le talent oratoire qui le caractérise, quelles étaient les valeurs et les devoirs du GIF et de ses adhérents mais également celles et ceux des fabricants qui travaillent pour le groupement. Avec habileté mais sans langue de bois, il a prévenu et mis en garde ceux qui



ne les respecteraient pas. Autres points sur lesquels, Jean-Bernard Labruquère a insisté : la qualité du

référencement qui a laissé la part belle aux fabricants français et la nécessité pour le métier d'installateur de faire valoir les compétences et les expériences des hommes, à travers notamment la qualification comme Qualipro cuisine, Laissant à des extraits de films célèbres dont la voix des acteurs avait été détournée, le soin d'illustrer avec humour le travail accompli par les différentes commissions, il a chaleureusement remercié les équipes du GIF qui se partagent entre Grenoble et Rungis. Enfin, il a également invité **Pierre-Alain Augagneur, en tant que président du Syneg**, à monter à la tribune. Un signe fort d'ouverture et de dialogue qui n'avait plus cours ces dernières années. ● NR

GROUPEMENT DES INSTALLATEURS FRANÇAIS.

Retour sur la 6^e convention triennale des fournisseurs

La 6^e Convention triennale des fournisseurs du GIF s'est déroulée à Cannes dans une ambiance conviviale et très professionnelle. Compte-rendu sur trois jours de découverte, d'échanges et de bonne humeur. **PAR NELLY RIOUX**

LA GESTION DES DEEE* AVEC ECOLOGIC ET VALORESTOPRO

La convention du GIF a été l'occasion d'accueillir Ecologic, éco-organisme agréé par l'État pour la gestion des DEEE, avec qui le groupement s'est engagé pour généraliser la collecte et le recyclage. **Ecologic a été mandaté par le Syneg pour assurer la gestion du dispositif labellisé ValoRestoPro que le syndicat a créé** (Lire La Rpf n° 4), pour les producteurs appartenant à la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche ». Ecologic prend ainsi en charge les obligations réglementaires

des producteurs et assure la collecte et le recyclage de leur DEEE. Par leur adhésion à Ecologic, les entreprises s'engageant sur la charte bénéficient de l'utilisation du label ValoRestoPro. À Cannes, le GIF a offert à ses adhérents l'occasion d'apprendre plus sur cette réglementation et s'est lui-même engagé en signant la Charte pour le compte de sa marque Franstal. ●

* Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques



De gauche à droite :
Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg,
Jean-Bernard Labruquère, président du GIF,
Josselyne Kafka, responsable du développement chez Ecologic,
Patrick Joseph, président de la commission réglementation d'Unicpro.

LE CATALOGUE FRANSTAL 2015-2017 EST SORTI... LE NOUVEAU FOUR NABOO AUSSI !



La Convention du GIF a permis au réseau de découvrir en avant-première les équipements réunis dans le nouveau catalogue Franstal. Le nouveau four Naboo, au design très futuriste avec une forme carrée, y est à l'honneur. Conçu pour fonctionner via une connexion dans le Cloud, il se pilote à partir d'un écran tactile type tablette (10 pouces) qui se personnalise selon les besoins de chaque utilisateur et qui va puiser toutes les informations (recettes, origine des produits, processus de cuisson, etc.) directement dans le « nuage » d'informations mises à la disposition des chefs. En outre, il comporte un système de nettoyage totalement innovant ainsi que des fonctionnalités uniques : cuisson multi-niveaux, smokeGrill, fumage et aromatisation. Nous aurons l'occasion de revenir sur cet appareil du futur prochainement. ●

Repères

55%

des industriels français prévoient une amélioration de leur compétitivité en 2015 mais sans conséquence sur leur marge

La France, qui se classe à la 23^e position des pays les plus compétitifs selon le rapport du Forum économique mondial, doit toujours faire face à des défis importants en termes de compétitivité. Dans ce contexte, Deloitte et *l'Usine Nouvelle* viennent de publier les résultats d'une étude consacrée à la compétitivité des usines françaises. Un panel de plus de 350 leaders du monde industriel (direction générale, directeurs d'usine...) s'exprime sur l'évaluation de leur niveau de compétitivité et les leviers à activer pour améliorer les performances de l'industrie française.

• **Deux tiers des usines françaises** se jugent compétitives et pensent améliorer leur compétitivité en 2015.

• **83% des industriels** estiment que l'évolution de leur marge brute ne leur sera pas favorable en 2015.

• **Les industriels français** ont identifié clairement les facteurs clés de compétitivité à développer mais seuls 11% des entreprises industrielles réinvestissent plus de 10% de leur chiffre d'affaires.

• L'efficacité de l'outil de production, le capital humain et l'innovation sont les 3 leviers internes de performance industrielle.

• **61% des usines** investissent moins de 2% de leur chiffre d'affaires en R&D.

Guerre des prix, vente directe, auto-entreprenariat: la tourmente...

INSTALLATEURS Alors que la mise en liquidation judiciaire de la société Soreco a suscité une vive émotion dans le landerneau de la grande cuisine, on apprenait dans le même temps que Fricom et Fontanié subissaient une mise en redressement judiciaire. À l'heure des bilans de fin d'année nous avons voulu comprendre pourquoi les installateurs sont autant fragilisés.



Dans un contexte très concurrentiel, les cuisinistes doivent cependant valoriser leur savoir-faire.

Notre enquête en juin 2014 (voir *La RPF Cuisine PRO N° 2*), l'avait déjà mis en lumière : la guerre des prix entre les différents acteurs du marché de la

grande cuisine arrivait en tête des sujets de préoccupation des cuisinistes. Une inquiétude renforcée par le 2^e item cité : la dégradation des marges. Lors du dernier salon Equip'Hotel, *Radio Cuisine*

fonctionnait à plein tube, citait pêle-mêle la récente mise en liquidation judiciaire de Soreco (60), un acteur important dans l'univers de l'installation, suivie par l'annonce de la mise en redressement judiciaire



BOURSE DE LA
CREATION
28^{ème} EDITION

INSCRIVEZ-VOUS SUR
WWW.BOURSE-BADOIT.FR
JUSQU' AU 31 MAI 2015



GRANDES CUISINES

Le premier magazine des professionnels de la grande cuisine

NEWSLETTER

Saisissez votre email

S'inscrire gratuitement

RECHERCHER



News

Edito

Dossiers et Enquêtes

Etablissements

Industriels

Installateurs

Accueil - <http://www.grandes-cuisines.com>

24-03-2015



Validex, nouvel adhérent du Syneg en 2015

C'est à l'unanimité que le Conseil d'Administration du Syneg a approuvé lors de sa séance du 19 mars dernier, l'adhésion de la société Validex.

Comme le prévoient les statuts du Syneg, le concepteur et fabricant de matériels de manutention mécanisée et traitement des déchets alimentaires permettant de gagner de l'espace, du temps et d'économiser de l'eau et de l'énergie est parrainée par deux membres du Syneg à savoir Electro Calorique et Winterhalter.

Partager

0

Tweet

1

g+1

0



Restauration

Fournisseurs

Franchise

Profession

NOUVELLE GAMME TRANSIT

Dès 99 €/mois *

[Découvrez les offres](#)

*Voir conditions



[Accueil](#) > [Fournisseurs](#)

Validex vient grossir les rangs du Syneg

Publié le 25 mars 2015

Fournisseurs

TWITTER

FACEBOOK

VIADEO

LINKEDIN



© Syneg

Lors de sa séance du 19 Mars 2015, le Conseil d'Administration du Syneg (Syndicat National des Equipentiers de Grande Cuisine) a approuvé à l'unanimité l'adhésion de la société Validex. Validex fabrique des matériels de manutention et de traitement des déchets mécanisés. Comme le prévoit les statuts du Syneg, Validex est parrainée par deux membres du Syneg : Electro Calorique et Winterhalter.

EN SAVOIR PLUS



Le foie gras mise
sur les nouveaux
moments de
consommation

03/04/2014

ENTREPRENEUR
SOLIDAIRE
ANQUES ALIMENTAIRE



de deux autres PME, Fricom (45) et Fontanié (47). « Si jusqu'ici ce genre de déboires touchaient des micro-entreprises souvent récentes sur le marché, cette triste actualité montre que des PME ayant pignon sur rue depuis de nombreuses années ne s'en sortent plus » déplore cet installateur croisé au détour d'une allée, « ce n'est pas bon signe et on voit bien que l'état des carnets de commandes ne s'améliore pas... ». Un avis que nuance **Didier Dubut**, directeur du groupement Gasel pour qui « À ce jour, 2015 s'annonce stable. Nos associés – NDLR plus de 100 entreprises d'installation font partie de cette structure organisée en coopérative - sont conscients que la crise n'est pas finie mais la visibilité à 3 mois est bien meilleure que l'année dernière à

la même date ». Pour lui, si les entreprises d'installation se retrouvent aujourd'hui dans la tourmente c'est le fait d'abord d'une concurrence de plus en plus exacerbée : augmentation des auto-entreprises, vente directe par les constructeurs, chute dramatique des marges pour remporter un marché... A cet état des lieux, **Pierre Couvey**, président d'UniCpro, ajoute : « les fabricants refusent les exclusivités, ce qui fait que tout le monde vend les mêmes matériels y compris des organisations comme l'UGAP qui évitent aux acheteurs publics de monter un dossier d'appel d'offres... ». Des conditions qui mettent les entreprises d'installation de cuisine en péril alors qu'elles n'ont jamais eu autant de mal à opérer une gestion

rigoureuse de leur structure à l'heure où de nouvelles charges voient le jour sans être forcément répercutées sur les prix de vente.

Une concurrence exacerbée

« Les auto-entreprises font du tort à notre profession » confirme **Jean-Bernard Labruquère**, président du G.I.F (Groupement des Installateurs Français) qui réunit 80 PME dont le chiffre d'affaires moyen se situe aux alentours de 3 M d'euros. « Un technicien qui claque la porte d'une boîte pour se mettre à son compte avec des charges réduites - une voiture et un téléphone portable suffisent -, pénalise une PME qui, elle, offre des services, une sécurité d'installation et de suivi, un respect des normes, soit des coûts fixes

récurrents avec des effectifs dont il faut assurer le salaire ». Un avis partagé par le Gasel : « Heureusement, ça ne dure pas car il faut une trésorerie solide pour acheter du matériel. N'empêche, le temps que ces nouveaux entrepreneurs disparaissent, les dégâts sont faits ». Autre facteur discriminant et qui suscite même parfois la colère : la vente directe. Les groupements d'installateurs dénoncent la multiplication des équipes commerciales des constructeurs qui, sous prétexte d'avoir des Grands comptes, préfèrent traiter eux-mêmes les affaires avec les donneurs d'ordres.

De son côté **Jean-Marc Poirer**, président du Snefccca rappelle : « que les matériels de cuisine professionnelle exigent, pour leur bon ●●●

friulinox - le Spécialiste du Froid pour la Gastronomie, la Boulangerie, la Pâtisserie et la Glace



Visitez nous
au SIRHA
Stand 5E28

- Cellules de Refroidissement et Surgélation Rapide
- Armoires et Tables Réfrigérées
- Chambres froides et Monoblocs sur Mesure
- Chambres et Armoires à Fermentation Contrôlée

FRIULINOX ALI SpA
Via Treviso, 4
33083 Taiedo di Chions - Italie
Tel: +39 0434 635411
Fax: +39 0434 635414
Mail : info@friulinox.com
www.friulinox.com

friulinox
First, quality.

FRIULINOX France
Grande Arche Paroi Nord
92044 Paris – La Défense
Tel. 01 40 90 35 23
Fax 01 40 90 31 01
Mail: friulinox@friulinox.fr

●●● *fonctionnement, des raccordements, des réglages, une mise au point et une mise en service par des entreprises spécialisées, capables d'assurer l'installation sur site, la garantie et le service après-vente, au travers de leurs services techniques composés de techniciens disposant de la formation adéquate et des attestations, habilitations et qualifications réglementaires correspondantes. Les installateurs cuisinistes spécialisés sont à même de garantir la qualité, le respect des normes et des réglementations applicables aux matériels de cuisine professionnelle et de s'assurer de la sécurité des intervenants.* Il ajoute que « la législation française autorise la mise en place de tarifications catégorielles selon les types d'acheteurs (Consommateurs, utilisateurs professionnels, distributeurs, installateurs) et de garder la confidentialité des conditions octroyées à chaque catégorie d'acheteur ». et de rappeler que La charte du Snefcca stipule clairement ces dispositions. Au Gasel, **Didier Dubut** est beaucoup plus direct et annonce que la chasse aux fournisseurs déloyaux a sonné avec des mesures à leur rencontre dès l'année prochaine à l'occasion du référencement triennal. Au GIF, le président dénonce aussi les manœuvres de certains fabricants qui « fragilisent toute une filière, sans parler de certains bureaux d'études qui nivellent par le bas nos compétences alors que nous devrions au contraire travailler de concert pour apporter une garantie technique aux clients. N'oublions pas que nous sommes aussi des prescripteurs et que notre expérience est précieuse ».

Les marges, le tabou impossible à lever

Quand on aborde enfin le délicat sujet des marges, la vision est unanime. À moins de 15%, hors installation, un installateur atteindra tout juste le point mort. Pourtant, il se conclurait aujourd'hui des marchés



© La Rpf Cuisine Pro

avec des marges bien inférieures. Il se murmure même que certaines entreprises, pour remporter un marché, engageraient une éventuelle renégociation avec le fabricant de matériel et anticiperaient le prélèvement de tout ou partie de sa remise arrière... « On est en train de faire mourir notre métier et le client, lui, n'a plus de repères. Il se retrouve avec des devis auxquels il ne comprend plus rien. Ce sont des stratégies à court terme qui ne peuvent que nous conduire droit dans le mur » s'emporte **Pierre Couvey**. Une position partagée par **Dominique Lehoux**, président de la commission cuisine du Snefcca : « Il faut arrêter de sacrifier les marges et plutôt faire valoir notre savoir-faire. Les qualifications peuvent nous y aider même si elles représentent un coût supplémentaire à prendre en compte dans une petite structure ».

Pour **Jean-Marc Poiret**, il est important de bien distinguer les très grosses entreprises des petites. « Quelques très grosses entreprises n'hésitent pas à prendre des marchés à très faible marge pour assurer la pérennité du S.A.V souvent

indissociable. En plus, ces structures ont les reins assez solides pour supporter des activités déficitaires pendant plusieurs années. Ce n'est pas le cas des petits ».

Selon **Jean-Bernard Labruquère**, « l'adhésion à un groupement est un atout. Un gifiste travaille avec zéro crédit fournisseur puisque c'est le GIF qui est le garant du paiement au fournisseur. Cela permet à toute la filière - fabricants, bureaux d'études, installateurs et surtout client - d'être plus sereine. En parallèle, notre rôle consiste à informer nos adhérents, à leur proposer des formations sur les nouveaux matériels et à les accompagner dans l'exercice de leur métier, ainsi, contrairement aux entreprises isolées, l'expérience des uns est bénéfique aux autres ».

Mieux gérer et valoriser le savoir-faire

Jean-Marc Poiret, qui a fait de l'amélioration de la rentabilité des entreprises le cheval de bataille de son mandat est convaincu que les installateurs ne valorisent pas suffisamment leur savoir-faire et doivent apprendre à mieux gérer leurs prix

de revient en tenant compte des nouveaux coûts engendrés par la multiplication des contraintes réglementaires. « Chez les frigoristes, il faudrait que l'arrivée du CO₂ ne soit pas vécue comme un traumatisme mais plutôt comme une opportunité. Ils pourraient alors valoriser une nouvelle compétence. Idem pour les qualifications dans le domaine du froid ou de la cuisine. Il faudrait idéalement qu'elles soient reconnues par les acheteurs comme une réelle garantie de savoir-faire et de qualité. Nous devons être plus offensifs et intensifier nos actions de lobbying ». « La reconnaissance effective des qualifications doit être un cheval de bataille » conclut **Jean-Bernard Labruquère** qui souligne aussi qu'il serait dommageable de sombrer dans le catastrophisme. « N'oublions pas que les installateurs français sont bien mieux organisés et expérimentés que leurs homologues européens. Je crois qu'il est temps de réagir et de montrer de quoi nous sommes capables, il s'agit de l'intérêt supérieur de la filière grande cuisine car une chaîne n'a que la force de son maillon le plus faible ». ● NR