

**SRC**

## Quadrature, restauration collective sociale et solidaire

Née de la réflexion de six experts de la restauration collective, Quadrature Restauration veut frapper fort et s'engage à ce que 70 % de ses produits, dont 20 % issus de l'agriculture bio, proviennent d'exploitations situées à moins de 150 km. **P. 34**



**SNACK & FAST**

## Marks & Spencer 100 % food en France

Plus grande unité food au monde sur les réseaux de transport, le Marks & Spencer Food de France dans la gare RATP de La Défense occupe 1 500 m<sup>2</sup>. **P. 26**

**65 859**  
exemplaires

Mise en distribution certifiée



N°19 | Juillet-Août 2014

METIERS

# RESTO zepros

zepros.fr

Mise en place d'une filière de collecte et de recyclage des déchets électriques et d'un label avec Ecologic, partenariat technique avec GrDF, élaboration d'un guide de la maintenance préventive avec le Cetim...

Le Syneg multiplie les chantiers et les partenariats.

**P. 24** GRANDES GUISINES DURABLES

## Les équipementiers jouent collectif



Les membres du Syneg, ici réunis en assemblée générale, réalisent 80 % du CA du marché de l'équipement des grandes cuisines.

Le Syneg a souhaité faire participer à la filière Valo Resto Pro les syndicats représentant les utilisateurs, tel Restau'Co, présidé par Eric Lepêcheur (à d.) au côté de Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg.

Laurent Pauty (à d.), commercial marché public/privé – direction clients territoires – délégation marché d'affaires chez GrDF (à d.), commente le partenariat technique signé avec le Syneg, au côté de Pierre-Alain Augagneur.



FOCUS

## GRANDES CUISINES DURABLES Les équipementiers jouent

Mise en place d'une filière de collecte et de recyclage des déchets électriques et d'un label avec Ecologic, partenariat technique avec GrDF, élaboration d'un guide de la maintenance préventive avec le Cetim... le Syneg multiplie les chantiers.

Les membres du Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) ont tenu leur assemblée générale au Ceproc à Paris le 19 juin. Présidé par Pierre-Alain Augagneur (Charvet), le Syneg regroupe 50 entreprises et a vu 3 adhérents gonfler ses rangs depuis le début de l'année (Adventys Pro, Alvene, et Eurocave). Il a également été rejoint par un nouveau secrétaire général, André-Pierre Doucet qui succède à Thierry Allix.

Dans un contexte de marché un peu difficile en France et de hausse des matières premières (inox, notamment), le président du Syneg a souligné la bonne santé du marché export. C'est surtout 4 annonces qui ont été faites à l'occasion de cette AG, laquelle retraçait

une année de travail « très positive ». Tout d'abord, dans le domaine de la gestion des déchets électriques avec la création du label Valo Resto Pro, par le Syneg, en partenariat avec Ecologic (cf. ci-contre).

Ensuite, dans le domaine technique, la convention de partenariat signée entre le Syneg et GrDF (principal distributeur de gaz naturel en France) pour développer la cuisson professionnelle au gaz naturel via 4 domaines de collaboration : la normalisation, la formation, le développement durable et la maintenance préventive. Celle-ci permettra aux équipementiers de développer leur connaissance des spécificités de la cuisson au gaz, de mener avec le Crigen (centre de recherche de GrDF) des essais complémentaires à ceux des fabricants, de développer l'influence de la France

sur la normalisation européenne et de contribuer à la qualité du SAV par la formation du personnel technique et la maintenance.

### Respecter les exigences de la RSE

Troisième annonce, la remise en cause du Syneg dans le domaine de la responsabilité sociétale avec la révision de sa charte professionnelle qui adopte les principes de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE). La nouvelle charte, adoptée lors de l'AG, engage chaque entreprise membre au respect des exigences de la RSE dans les domaines de l'environnement, des droits sociaux, des achats et des relations avec les acteurs de la filière, notamment en termes d'information, de conseil et d'assistance des clients, de maintenance et de SAV. Quatrième annonce, la création d'un

Guide de la maintenance préventive des équipements de cuisines professionnelles, en partenariat avec le Centre technique des industries mécaniques (Cetim). Destiné aux gestionnaires d'équipements de cuisines professionnelles, aux prescripteurs et aux bureaux d'études, ce guide passera en revue les familles d'équipements, en répertoriant les pannes courantes consécutives à l'absence d'entretien et les opérations de maintenance qui peuvent les prévenir. Il devrait être disponible courant 2015.

Enfin, plusieurs rendez-vous sont annoncés pour la période 2014-2015, avec des présences sur différents salons, à commencer par le temps fort d'Equip'Hotel à Paris – « Un salon auquel les adhérents sont attachés », a souligné Pierre-Alain Augagneur – mais aussi le salon Pir à Moscou. ●

FOCUS PARTENARIAT SYNEG-ECOLOGIC

# Valo Resto Pro, une filière et un label



Le Syneg et Ecologic, éco-organisme agréé par l'État pour la gestion des déchets électriques, ont conclu un accord au terme duquel est mis en place Valo Resto Pro, dispositif global de collecte et de recyclage de la filière cuisine professionnelle et métiers de bouche, et nouveau label de qualité environnementale. Créé à l'initiative du Syneg, ce dispositif Valo Resto Pro vise 2 objectifs. D'une part, proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière, un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie, dont les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), mais aussi, potentielle-



Ecologic est un éco-organisme agréé par les pouvoirs publics pour exécuter l'obligation des producteurs et importateurs de prendre en charge la fin de vie des équipements électriques.

ment, les déchets de chantiers et d'ameublement ; et, d'autre part, promouvoir un label d'identification collectif qui soit reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à la réglementation en vigueur.

ment la charte assortie au label et s'engagent à promouvoir la collecte. 10 000 tonnes d'équipements électriques et électroniques sont mises annuellement sur le marché français par les adhérents du Syneg.

## 10 000 tonnes d'équipements électriques

Sur le plan opérationnel, Ecologic est mandaté pour contractualiser avec chaque adhérent du Syneg et tout autre producteur appartenant à la filière cuisine professionnelle et métiers de bouche, pour prendre en charge la collecte et le recyclage des DEEE leur incombant, et leur offrir ainsi la possibilité d'utiliser le label Valo Resto Pro dans le cadre de leurs relations commerciales, dès lors qu'ils si-

gnent la charte assortie au label et s'engagent à promouvoir la collecte. 10 000 tonnes d'équipements électriques et électroniques sont mises annuellement sur le marché français par les adhérents du Syneg. « Valo Resto Pro est d'ores et déjà soutenu par la plupart des principales organisations représentatives des installateurs, des bureaux d'étude et des utilisateurs », affirme le Syneg. Restau'Co, réseau des associations de la restauration collective, a déjà accepté d'adhérer et de participer à la commission de pilotage. « Nous voulons avoir une démarche collaborative. Valo Resto Pro est un engagement de filière global et nous le mettrons dans les critères de sélection des cahiers des charges », a commenté Éric Lepêcheur lors de la signature de la charte d'adhésion. ●

## nt collectif

Si les exportations se portent bien, c'est pour moi un signe de la qualité des équipements et de leur compétitivité sur le marché en général. "

Pierre-Alain Augagneur,  
président du Syneg.

### CHIFFRES

## 605 M€

c'est le CA du marché des équipements de cuisines professionnelles. En baisse de 0,7 % en 2013.

## 470 M€

c'est le CA des ventes sur le marché français (fabri-cations françaises + impor-tations) en baisse de 2,5%.

## 135 M€

c'est le CA des ventes à l'exportation, en croissance de 5,5%.

## 36%

c'est la part des exportations dans le CA des constructeurs français. Cette part est très variable selon les familles de produits.

## 50

c'est le nombre d'entreprises que regroupe le Syneg, lesquelles réalisent 480 M€ (environ 80% du marché).

### VENTES

## Baisse de 2,5 % en France

Le marché des équipements de cuisines professionnelles représentait en 2013 un CA d'environ 605 M€, se répartissant entre le marché français (470 M€, en baisse de 2,5%) et les exportations pour 135 M€. Par rapport à 2012, les ventes (France + export) ont légèrement reculé de l'ordre de 1%. Les entreprises ont vécu un 1<sup>er</sup> semestre 2013 le plus souvent en baisse, qu'une seconde partie de l'année plus dynamique est venue en partie compenser. Principales difficultés rencontrées : réduction ou report des investissements, en particulier du côté de la restauration collective, et pression accrue sur les prix. « Il est peut-être préférable d'avoir un investissement un peu moindre, mais de qualité, plutôt que de tirer les prix vers le bas et d'avoir un marché qui n'a plus de sens », commente Pierre-Alain Augagneur.



## Bilan de l'assemblée générale du Syneg



Le Syneg a tenu son assemblée générale au Centre européen des professions culinaires (Ceproc) à Paris, le 19 juin dernier. À cette occasion, le syndicat a présenté Valo Resto Pro, un label de qualité environnementale reposant sur un dispositif global de collecte et de recyclage de la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche ». Créé conjointement avec Ecologic, Valo Resto Pro propose

SNRC, le Synhorcat et l'Udihr. Valo Resto Pro répond en effet à une véritable attente de la filière, d'où ce soutien officiel de diverses organisations. D'autres devraient également suivre, en prenant notamment part à la commission spécifiquement dédiée à l'animation de Valo Resto Pro, dont l'objectif est de fixer les orientations stratégiques, la communication et la mesure de l'efficacité du dispositif. Le Syneg a aussi détaillé le contenu de son partenariat technique avec Grdf sur la cuisson professionnelle au gaz naturel dans les domaines de la normalisation, de la formation, du développement durable et de la maintenance.

Enfin, il a dévoilé sa nouvelle Charte professionnelle qui prend en compte les principes de la responsabilité sociale des entreprises (RSE). Cette dernière engage chaque entreprise membre à suivre des règles dans les domaines de l'environnement, des droits sociaux, des achats et des relations avec l'ensemble des acteurs de la filière. « Grâce à l'implication des adhérents du Syneg, les critères environnementaux et sociaux font leur entrée progressive dans les règles du marché

des équipements de cuisines professionnelles, permettant d'en faire des atouts concurrentiels et non plus seulement des contraintes réglementaires », a déclaré Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg. Cette journée du 19 juin a également été l'occasion de proposer une conférence-débat sur le thème



« Cuisines professionnelles & Internet », comprenant les interventions suivantes : « Réputation de l'entreprise à l'ère d'Internet : pourquoi la construire, comment la défendre » par Patrick Roure, et « Réseaux sociaux : comment les mettre au service du marketing B2N » par Mathieu Lerondeau. Enfin, un déjeuner gastronomique était organisé au restaurant-école Le Jardin des Saveurs. A.I.L. et E.N.



aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie et des déchets électriques, de chantiers et d'ameublement. Le dispositif est soutenu par le Cinov, le FCSI, UniCpro, Restau'Co, le

## Santos, une PME familiale lyonnaise qui a su s'imposer

Santos fête ses 60 ans en 2014. Le fabricant d'équipements professionnels pour les hôtels, restaurants, bars à jus et coffee shops 100 % lyonnais s'est notamment imposé dans le milieu grâce à la capitalisation de son savoir-faire en matière de bobinage des moteurs. L'entreprise, qui a connu à sa tête pas moins de 3 générations, a également su se renouveler et intégrer les nouveaux modes de consommation d'aujourd'hui. 100 % made in France, Santos compte 43 salariés dans son usine de Vaulx-en-Velin, et dispose de 300 partenaires et fournisseurs à 99 % français. « Depuis la création de Santos, notre grand-père, notre père et désormais Nicolas et moi-même sommes attachés à préserver le caractère local de l'entreprise. Nous avons la chance d'avoir énormément de savoir-faire à proximité, ce réseau n'a pas de prix et nous permet une flexibilité et une réactivité excellentes. Seuls les composants que l'on ne trouve plus en France sont importés, soit 1% » explique Aurélien Fouquet, président de Santos. 70 % de son CA est réalisé à l'international, l'entreprise exportant ses produits dans plus de 130 pays. Enfin, Santos présente une stratégie d'innovation permanente avec plus de 200 marques, modèles et brevets déposés dans le monde entier, alliant technologie et éco-innovation. E.N.

1<sup>ère</sup> centrifugeuse ménagère



Presse agrume Classic n°11



1<sup>er</sup> blender Brushless



## PROFESSION



# Le Syneq lance un nouveau dispositif DEEE et coopère avec GrDF

Pierre LE MERCIER | 27 juin 2014 |



L'AG du Syneq a aussi été l'occasion d'organiser une conférence débat sur "Cuisines professionnelles & Internet".

*d'identification collectif reconnu de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement* ». Pour les DEEE, il prend donc le relais du dispositif individuel mutualisé mis en place par le syndicat en 2007 qui se devait d'évoluer avec les nouvelles réglementations. Valo Resto Pro est soutenu par UniCPPro, le Cinov (les Restaurateurs), FCSI et par Restau'Co, le nouveau réseau en restauration collective en gestion directe (\*). Le SNRC devrait suivre. Le Sinefcca de son côté étudie plus précisément l'accord avant de s'engager. L'organisation du dispositif (collecte sur site, points d'apport volontaire et points de collecte installateurs) va être rodée sur les six prochains mois et devrait être totalement opérationnelle au 1er janvier 2015. Une commission dédiée à l'animation du dispositif a été créée. Elle regroupe les producteurs et les organismes qui y auront adhéré. La commission mesurera notamment l'efficacité du dispositif.

## Pour défendre le gaz...

Le partenariat technique conclu avec GrDF vise à valoriser et même défendre le gaz naturel qui, ces dernières années, avait « perdu pied » sur ce marché. Et ceci alors même que les nouvelles réglementations européennes en matière d'éco-conception risquent de l'écartier des cuisines professionnelles. Le partenariat prend notamment en compte la normalisation, la formation, et la maintenance. Dans un premier temps, il se concrétise par le recensement de tous les équipements fonctionnant au gaz naturel avec la (re)création d'un laboratoire (à Saint Denis à la sortie de Paris) où leur efficacité pourra y être validée. Ces travaux ne manqueront pas de déboucher sur de la R&D soulignent les parties prenantes.

## Une charte réactualisée

La charte du Syneq en place depuis 9 ans adopte la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) qui intègre les domaines de l'environnement, des droits sociaux, des achats et des relations avec l'ensemble de la filière. Désormais y sont ainsi clairement inscrits, par exemple, le respect du savoir-faire et de la propriété intellectuelle. Au cours de l'AG, Pierre-André Doucet, secrétaire général du syndicat depuis décembre 2013, a évoqué la préparation d'un guide de la maintenance préventive avec le concours du Cetim. Destiné aux gestionnaires d'équipements de cuisines professionnelles, aux prescripteurs et aux bureaux d'études, il doit paraître début 2015. À noter enfin que le guide technique édité depuis 20 ans sera réactualisé à l'occasion d'Equip'Hotel en novembre.

**Le Syneq crée le label Valo Resto Pro et cherche à revaloriser le gaz naturel. Sa charte professionnelle est aussi réactualisée.**

À l'occasion de son assemblée générale le 19 juin à Paris, le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines a présenté le label Valo Resto Pro. Elaboré avec Ecologic, ce dispositif se veut en premier lieu un guichet unique de collecte et de recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Mais pas que... Il devrait s'élargir prochainement aux déchets de chantier et d'ameublement (DEA). Comme l'explique Pierre-Alain Agagneur, président du Syneq, il se veut aussi un « label

## INFORM

## New

Recevez  
produits e

Votre eM

## ARCHIV

## PAYS DI

Très bel  
1 mai 201

## R&amp;D

Innocolt  
compétéPromouv  
entrepris  
est la mi  
technolo  
1 mai 201

## PARUTI

Les fluid  
bonnesÀ l'heure  
ouvrage  
en dével  
1 mai 201



Accueil > Actualités du Snacking > Le Syneg, branché gaz et environnement !

## actus



### + FOURNISSEURS

23 Juin 2014 - 544 vues

## Le Syneg, branché gaz et environnement !

Le Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines qui tenait son assemblée générale jeudi 19 juin au Céproc à Paris a fait un point sur les différents chantiers en cours et sur les priorités de l'organisation professionnelle. Parmi les annonces présentées, la création du label environnemental Valo Resto Pro, la convention de partenariat Syneg/GrDF, l'adoption de la nouvelle charte professionnelle du syndicat et la parution en 2015 du Guide sur la maintenance préventive des équipements de cuisines professionnelles.

La création de **Valo Resto Pro**, en partenariat avec Ecologic apparaît comme une réelle avancée pour la branche qui a rappelé son engagement avec 100% des adhérents signataires. « C'est une avancée importante pour la filière et une incitation supplémentaire à développer la collecte des équipements électriques de manière à être exemplaire sur le sujet », a précisé Pierre-Alain Augagneur, Président du Syneg. Il s'agit d'un accord au terme duquel est mis en place un dispositif global de collecte et de recyclage de la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche. Deux objectifs à ce label : proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière, un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie, dont les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et promouvoir un label d'identification collectif, reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à la réglementation en vigueur. A travers cet engagement, le Président du Syneg a indiqué qu'il espérait atteindre les objectifs fixés par le gouvernement de 15 à 25% de produits collectés contre 1% aujourd'hui.

A travers le partenariat technique conclu entre le Syneg et le principal distributeur de gaz en France, **GrDF**, l'organisation professionnelle a aussi réaffirmé son intérêt pour le gaz et notamment sa volonté d'améliorer sa connaissance des spécificités de la cuisson au gaz. Une collaboration qui trouvera son prolongement dans la réalisation d'essais techniques avec le centre de recherche de GrDF afin d'être force de proposition à Bruxelles dans le cadre des travaux européens normatifs mais aussi en matière de formation et de maintenance.

La **Charte professionnelle du Syneg** adoptée il y a 9 ans vient également d'adopter les principes de la responsabilité sociale des entreprises (RSE) dans les domaines de l'environnement, des droits sociaux, des achats et des relations « filière » avec de nouvelles avancées notamment au sujet des achats. « Il s'agissait de nous remettre en cause et d'accompagner les évolutions sociétales au sein même de nos entreprises », a ajouté Pierre-Alain Augagneur.

Enfin, comme l'a rappelé le nouveau secrétaire général du syndicat, **Pierre-André Doucet** nommé en décembre 2013, le Guide Technique sera réédité à l'occasion d'Equip'hôtel. Et pour l'an prochain, est prévu un **Guide de la maintenance préventive** avec le concours du Centre Technique des Industries Mécaniques,

Quant au marché des équipements de Grandes Cuisines, le président du Syneg a rappelé la volonté du syndicat d'accompagner ses adhérents à s'ouvrir encore davantage sur l'expert face à un marché domestique compliqué, notamment en restauration collective. Sur un CA de 605 M€ (données GECO-PROMOCUISINES), les exportations représentent 135 M€ et ont gagné 5,5% à 36% de l'activité des constructeurs français. Pour autant, l'évolution globale (France + Export) est en retrait de 0,7% en 2013 après un recul de 1,8% en 2012

- agenda
- Ailleurs
- Autre restauration
- Billet
- Boulangers
- Edito
- En images
- Enquête et sondage
- Food trucks
- Formation
- Fournisseurs
- Ils ont ouvert
- L'invité
- Nutrition
- On a aimé
- Pizzerias
- Profession
- Quoi de neuf côté produit ou com. c.
- Rendez-vous
- Restauration rapide de chaîne
- Restauration rapide indépendante
- Sirha TV
- Sommaire
- Textos
- Traiteurs

## nouveautés



### Les Berlingos' Animos

St Mamet revisite l'emballage historique de Tetra Pak pour sa toute nouvelle gamme de compotes ...

Toutes les nouveautés



## GRANDES CUISINES

Le premier magazine des professionnels de la grande cuisine

RECHERCHER



EN PDF



News

Edito

Dossiers et Enquêtes

Etablissements

Industriels

Installateurs

B

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

19-06-2014



### Assemblée générale du Syneg : le bilan

Le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) a tenu son assemblée générale au Centre européen des professions culinaires à Paris, le 19 juin dernier.

A cette occasion, le Syneg a présenté Valo Resto Pro, un label de qualité environnementale reposant sur un dispositif global de collecte et de recyclage de la filière cuisine professionnelle et métiers de bouche. Créé conjointement avec Ecologic, Valo Resto Pro propose aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie et des déchets de chantiers et d'ameublement.

Le Syneg a aussi détaillé le contenu de son partenariat technique avec GrDf sur la cuisson professionnelle au gaz naturelle dans les domaines de la normalisation, de la formation, du développement durable et de la maintenance.

Enfin, le Syneg a dévoilé sa nouvelle Charte professionnelle qui prend en compte les principes de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Cette dernière engage chaque entreprise membre à suivre des règles dans les domaines de l'environnement, des droits sociaux, des achats et des relations avec l'ensemble des acteurs de la filière.

« Grâce à l'implication des adhérents du Syneg, les critères environnementaux et sociaux font leur entrée progressive dans les règles du marché des équipements de cuisines professionnelles, permettant d'en faire des atouts concurrentiels et non plus seulement des contraintes réglementaires », a déclaré Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg.

 Partager

2

 Tweet

5

 +1

2

## CONSTRUCTEURS

## Synerg : de nouveaux adhérents

Le conseil d'administration du Synerg a approuvé à l'unanimité l'adhésion de deux nouvelles sociétés, Alvene et Eurocave Professionnal. La première, représentée par son directeur général associé Olivier Guichard, est spécialisée dans la ventilation des cuisines professionnelles, la seconde, dirigée par Jérôme Obriot, fabrique des caves à vin et tous les appareils et accessoires nécessaires à leurs aménagements et maintien en température. Le 15 mai, Adventys Pro, représenté par son Pdg Jean-Luc Perot a rejoint à son tour le syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (lire page 25).

RÉSEAU  
**RESTAU'CO**  
DU PRODUIT AU CONVIVE

## COLLECTIVITÉS

## Le CCC devient réseau Restau'Co

À l'occasion de son salon annuel<sup>(\*)</sup> qui s'est tenu pour la première fois Porte de Versailles, le CCC a présenté son changement d'identité et son nouveau nom. Restau'Co s'affirme comme le réseau qui anime la restauration collective en gestion directe, valorise ses métiers et s'engage pour l'amélioration des pratiques. Véritable créateur de liens, Restau'Co travaille en collaboration avec les différents acteurs de la filière : professionnels, associations, collectivités, et institutions. (Lire aussi page 12)

\* Ce salon qui regroupait 200 exposants a accueilli 3300 personnes pour une belle journée de rencontres, de partage d'expérience et de convivialité.

## FABRICANT

# Création de La Fabrique du goût

Sous la marque ombrelle, La Fabrique du goût, le groupe Sasa Industrie réunit Demarle, Sasa, Roure et Bodson.

À l'occasion d'Europain 2014, le groupe Sasa Industrie a dévoilé sa nouvelle entité : La Fabrique du goût, une bannière commerciale qui réunit désormais ses 4 marques, Demarle (leader du moule souple), Sasa (spécialiste des supports de cuisson rigides), Roure (spécialiste du mobilier en Inox) et Bodson (spécialiste du lavage professionnel). Les commerciaux proposent désormais les produits et solutions des différentes entités du groupe basé au Cateau-Cambrésis (59). Sur



Europain, les 4 entités étaient rassemblées sur un même stand et s'associaient à un sens particulier matérialisé et schématisé sur « le mur du goût » : le toucher pour Demarle, l'odorat pour Sasa, la vue

pour Roure, l'ouïe pour Bodson. Chaque marque a deux démonstrations orchestrées par Juan Alvarez, champion du monde de la pâtisserie en 2011, et Christophe Debersée, champion du monde de boulangerie 2008, mettant à l'honneur les produits

du groupe et notamment la nouvelle gamme de moules et plaques bénéficiant des solutions revêtement titane<sup>(\*)</sup> Sasa, une innovation qui améliore la cuisson des différents types de pains et de certaines pâtisseries. <sup>(\*)</sup> Marque déposée

## LANCEMENT

## UN NOUVEAU CONCEPT DE LAVAGE SIGNÉ MEIKO

C'est à grand renfort d'effets spéciaux et de lumières, qu'Ingo Müller et Olivier Robin ont dévoilé le mois dernier, M-iClean, une gamme de lave-vaisselle alliant design et super technologie. Pour ce lancement, Meiko avait choisi Le St Fiacre - Vibrant Place, un lieu événementiel parisien dédié à l'innovation et à la création. Et il fallait bien ça pour mettre en lumière le système unique de code couleur permettant une utilisation intuitive via la poignée extérieure lumineuse (à Led). Lorsqu'elle s'illumine en bleu, la machine est prête à fonctionner. Verte, elle indique que la M-iClean

est en fonctionnement, alors qu'en rouge elle signale un message important à transmettre. Le code couleur concerne également les pièces intérieures qui se colorent ou s'éclairent en bleu si elles peuvent être touchées, changées ou nettoyées comme le filtre par exemple. En outre, l'intérieur de la machine est entièrement éclairé et lumineux. Autre avantage de M-iClean: la présence d'un condenseur à récupération d'énergie AirConcept, une technologie intelligente qui récupère la chaleur tout en améliorant l'environnement de la laverie (plus de buées). À la clef, une économie d'énergie pouvant aller jusqu'à 15 %. Enfin,



La machine s'équipe en option module GiO pour une eau de rinçage purifiée selon le principe de l'osmose inverse. Une membrane équipée d'un micro-filtre retire tous les minéraux présents dans l'eau pour des résultats incontestables : des résultats de lavage brillants, une consommation d'eau minimale et l'abandon du suyage manuel ! Le futur quoi ! Plus d'infos sur [www.miclean-meiko.com](http://www.miclean-meiko.com)

raison d'un climat particulier. Grâce à la force de notre réseau nous pouvons répercuter immédiatement l'information plutôt que de laisser notre producteur en plein désarroi. À l'heure des grands discours sur le gaspillage, nous, nous proposons d'agir. Sur notre site web, nos adhérents pourront identifier les fournisseurs locaux, un travail que nous menons en collaboration avec la chambre d'agriculture de Paris et qui nous permet d'identifier les représentants régionaux. Nous avons aussi bâti un très beau catalogue de formation dans lequel ils peuvent piocher en fonction de leurs besoins. Le responsable de la commission « formation » se charge de tout organiser.

Sur notre site, les adhérents ont également un accès à plus de 1 200 fiches techniques qui tiennent compte des recommandations GEMRCN et qui ont été établies avec le support de l'ADHEN avec pour corollaire la validation nutritionnelle des menus. Enfin, nous avons travaillé sur le développement de logiciels spécifiques à nos métiers, comme un logiciel de gestion des déchets et de l'énergie produite ou encore une « apps » qui permet aux restaurants de rester en contact avec les convives pour anticiper la popularité des plats...

« Nous avons répondu favorablement à l'invitation du Syneg qui souhaite s'investir à nos côtés et travailler avec nous sur différents sujets. »

**Vous avez aussi rencontré le Syneg. Qu'attendez-vous des équipementiers ?**

**Éric Lepêcheur :** Nous avons répondu favorablement à l'invitation du Syneg qui souhaite s'investir à nos côtés et travailler avec nous sur différents sujets. Par exemple, les cahiers des charges des appels d'offre et la définition des critères de choix. Sur des thèmes aussi techniques, il est urgent que nous échangeons nos bonnes pratiques pour progresser ensemble. Nous avons également besoin des compétences de leurs adhérents dans la formation continue que nous proposons et nous avons besoin de mieux connaître les matériels pour mieux les utiliser. De même nous attendons beaucoup de la part des installateurs et des mainteneurs d'équipement. Sur le terrain il est rare que nous ayons satisfaction quand il s'agit de traiter l'urgence. Or, nous aimerions aller plus loin et avoir des échanges en matière de maintenance préventive et curative, de garanties, de retraitement des matériels usagés... Nous en sommes au début et nous espérons que ces échanges seront vite fructueux pour tous.

**Vous citez l'élaboration des cahiers des charges à l'occasion d'appels d'offres... L'initiative du Geco qui lance le Gaec Pro n'est-elle pas suffisante ?**

**Éric Lepêcheur :** Je connais peu cet outil et regrette qu'il n'ait pas été élaboré en amont avec nos membres. Il me semble que ces travaux devraient être participatifs pour s'assurer qu'ils répondent aux besoins de chaque acteur.

**Le travail participatif vous tient à cœur. Est-ce pour cela que vous mettez en place un accord collectif ? De quoi s'agit-il ?**

**Éric Lepêcheur :** L'objectif premier de cet accord est de rendre enfin visibles nos engagements individuels et collectifs pour une

restauration collective sociale de qualité. Il va permettre aux différents collectifs engagés dans ce projet de mettre en commun des moyens pour être plus performants. Nous sommes tous des acteurs engagés mais nous devons comprendre que le changement passe par le principe du volume, sans oublier que nous devons préserver nos différences et nos segments, et qu'un projet commun ne nécessite pas une union et une pensée unique. Si nous préservons cette idée, nous serons plus forts et plus solidaires. Cet accord collectif a été proposé à un grand nombre d'acteurs incontournables(\*). J'espère qu'à terme il pourra fédérer le plus grand nombre...

**N'avez-vous pas envisagé de vous rapprocher aussi de la restauration concédée ?**

**Éric Lepêcheur :** Nous avons de bonnes relations avec nos collègues des sociétés de restauration collective et je poursuivrai les échanges avec le SNRC dans le respect, car nous avons des enjeux communs, comme l'emploi, la compétence ou la TVA

**PROPOS RECUEILLIS PAR NELLY RIOUX**

(\*) UDIHR (Union des ingénieurs hospitaliers en restauration), AJI (Association des journées de l'intendance), ACEHF (Association culinaire des établissements hospitaliers de France), AFDN (Association française des diététiciens-nutritionnistes), UPRT (Union des personnels de la restauration territoriale), 3CERP (Chefs et cuisiniers des collectivités de l'enseignement des régions de France), GOEES (Groupement des organismes employeurs de l'économie sociale et solidaire). Le CNOUS et ses 218 CROUS ainsi que les Cuisiniers du Midi devraient bientôt rejoindre la liste.



## Focus

### La restauration collective en gestion directe

(Source GIRA)

#### SECTEUR TRAVAIL

*Industrie, tertiaire, administration, restaurants municipaux*

- +/- 18,5 % du nombre de repas servis

- Environ 461,5 millions € de CA

#### SECTEUR DE L'ENSEIGNEMENT

*1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> degré public, scolaire privé, écoles agricoles, centres de loisirs, écoles supérieures, CNOUS*

- +/- 60 % du nb de repas servis

- Environ 3 723 millions € de CA

#### SECTEUR SANTÉ

*Publique et privé*

- +/- 66 % du nb de repas servis

- Environ 1 607 millions € de CA

#### SECTEUR MÉDICO-SOCIAL

*3<sup>e</sup> âge public et privé, handicap adulte, établissements protégés, établissements enfants handicapés adultes en difficulté, enfants en difficulté, foyers de travailleurs*

- +/- 70 % du nb de repas servis

- Environ 3 319,5 millions € de CA

#### SECTEUR DIVERS

*Formation professionnelle, armées, prisons, crèches, centre de vacances*

- +/- 63 % du nb de repas servis

- Environ 556 millions € de CA

**Au total, la gestion directe sert plus de 2 millions de repas/jour, soit près de 60 % du marché de la restauration collective pour un chiffre d'affaires avoisinant les 9 666 millions € de CA (+/- 60 %).**

En parallèle, la restauration concédée gère 1,4 million de repas (40 %) pour un CA de 6 388 millions € (40 %).

# ZONE CUISSON... LES NOUVEAUTÉS

## Adventys: spécialiste de l'induction « made in France »

Pendant longtemps, ce constructeur seurois n'a pas beaucoup fait parler de lui. Pourtant, depuis 1999, Adventys fournit à un grand nombre d'installateurs et de fabricants des modules d'induction exclusivement développés pour la cuisine professionnelle, à poser ou à encastrer. Adventys est une entreprise 100 % française avec un véritable savoir-faire issu de son bureau d'études composé de plusieurs ingénieurs R&D. Il faut dire que l'induction apparaît depuis plusieurs années comme l'élément cuisson d'avenir, offrant des performances énergétiques inégalées. Depuis 2 ans, la société a repris progressivement la distribution de ses produits en direct auprès des installateurs revendeurs et des fabricants de pianos. Un nouveau catalogue vient de sortir avec l'ensemble des



gammes, dont certaines très innovantes avec, par exemple, des solutions induction pour les planchas qui séduisent de plus en plus de chefs. Preuve aussi de sa détermination à valoriser sa marque et ses produits sur un marché où les acteurs français sont très rares, **Adventys vient d'adhérer au Syneg.** Enfin, la société travaille activement sur des développements de plaques induction « Full Zone » très attendues par les professionnels.

[www.adventys.com](http://www.adventys.com)

## Charvet crée la gamme PRO 700 pour les cuisines étroites

Tout le savoir-faire du constructeur isérois se retrouve dans cette nouvelle gamme 700 : une construction tout Inox, des dessus d'épaisseur 20/10, un assemblage précis en usine, des puissances importantes... Dès à présent, Pro 700

regroupe plus de 60 modules disponibles en gaz ou électricité : feux nus 6,5 kW, cuvettes amovibles et tiroirs de propreté, plaques coup de feu affleurantes, friteuses à haut rendement, four gaz et électrique GN 2/1, étuve GN1/ et GN2/1, planchas, cuiseurs à pâtes...

Pro 700 offre une belle alternative compacte aux professionnels soucieux de s'équiper avec un matériel performant, robuste et durable tout en tenant compte de l'espace disponible.

[www.charvet.fr](http://www.charvet.fr)



## Le SelfCooking Center de Rational met les 5 sens en éveil...

Le croyez-vous ? Le nouveau Self Cooking Center 5 Senses de Rational est le premier système de cuisson intelligent capable de sentir, de détecter, de réfléchir et d'anticiper ! Il est même capable de percevoir comment travaille le cuisinier et donc de communiquer avec lui ! Bref, il ne lui manque plus que la parole ! Grâce à des capteurs brevetés, ce four mixte hors norme perçoit ce qui se passe dans l'enceinte de cuisson et quelle est la consistance des aliments. Il détecte la taille, le niveau de charge ainsi que l'état de chaque produit et calcule lui-même la coloration nécessaire. Il réfléchit et anticipe, pour déterminer le process de cuisson idéal. Il enregistre même les habitudes culinaires du chef et les met en pratique. Il communique enfin avec l'opérateur et lui montre en permanence ce qu'il est en train de faire. À cette



intelligence, le fabricant allemand a ajouté un large cahier de recettes pour la cuisine indienne, chinoise, japonaise et latino-américaine. Sans oublier un grand nombre de recettes pour la boulangerie. Et, pour que ses clients qui travaillent avec un ancien modèle puissent en profiter, le tout est regroupé dans une mise à jour téléchargeable gratuitement sur le site [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com)

## Vapeur haute pression chez Bonnet Thirode Grande Cuisine

Ce nouveau cuiseur vapeur vient compléter la gamme de cuisson verticale Bonnet et s'adresse à tous les types de restauration : restaurants commerciaux « à la carte » mais aussi collectivités pour les productions

« minute », la gestion des plats et régimes spéciaux (maison de retraite). Les avantages de ce nouveau cuiseur sont nombreux mais c'est sa rapidité d'exécution qui le distingue véritablement, avec des temps de cuisson divisés par 10, des légumes cuits en moins de 2 minutes, et seulement 40 secondes pour remettre en température un aliment. 4 modèles disponibles pour répondre à chaque besoin : 1 niveau GN 1/2, 2 x 1 niveaux GN 1/2, 3 niveaux GN 1/1 et 3 niveaux GN1/1 superposable sur four mixte. [www.bonnet-thirode.com](http://www.bonnet-thirode.com)





Accueil > Fournisseurs

## Restau'Co et le Syneq valorisent les matériels usagés

Publié le 25 août 2014

Fournisseurs



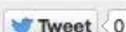
© Syneq Valorestopro

Le Syneq (Syndicat National des Equipementiers de Grande Cuisine) et Restau'Co ont signé une charte d'engagement visant à valoriser les matériels usagers. Ouverte aux producteurs et installateurs de grande cuisine, cette charte se place dans le cadre de l'accord en le Syneq et Ecologic pour officialier le lancement d'une filière métiers de bouche. Les signataires de la charte doivent s'engager à respecter l'environnement et doivent travailler dans le sens de la traçabilité. Ils s'engagent également à informer les acteurs du métier sur les filières et les méthodes de valorisation en matière de déchets.

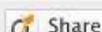
Partagez l'info :



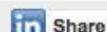
Partager



Tweet 0



Share 0



Share

### EN SAVOIR PLUS



Alto café rejoint  
Cafés Richard

Eurial mise sur la  
filière laitière

22/11/2013

Signature d'un  
partenariat entre  
l'Ecole hôtelière de  
Lausanne et [...]

20/11/2013



Brake s'engage  
durable



## UNE CHARTE RSE POUR LE SYNEG



Le Syneg (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines) se dote d'une nouvelle charte professionnelle qui engage chacun de ses 50 adhérents au respect des exigences de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) dans les domaines de l'environnement, des droits sociaux, des achats et des relations avec l'ensemble des acteurs de la filière.

*" Les critères environnementaux et sociaux font leur entrée progressive dans les règles du marché des équipements de cuisines professionnelles, permettant d'en faire des atouts concurrentiels et non plus seulement des contraintes réglementaires", précise Pierre-Alain Augagneur, Président du SYNEG.*

Les points d'engagement sont les suivants :

### Qualité et respect de l'environnement :

- La commercialisation de matériels innovants à la pointe de la technologie.
- Des matériels conformes aux exigences européennes et aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Des matériels respectueux de l'environnement tout au long de leur cycle de vie : conception, ressources, fabrication, emballages, transport, collecte et recyclage en fin de vie.

### Responsabilité sociale :

- Des conditions de fabrication respectueuses des droits de la personne au travail : non exploitation des enfants, liberté syndicale, respect de la vie privée, non discrimination, santé et sécurité du travail, ...
- Le respect du savoir-faire, de la propriété intellectuelle et de la confidentialité dans leurs relations avec leurs parties prenantes.

### Achats :

- L'application du principe de négociation de bonne foi.
  - La prohibition d'exigences préalables pour engager ou maintenir la relation contractuelle.
  - L'intégration des critères sociétaux dans la sélection de leurs fournisseurs.
- Information, conseil et assistance des clients
- Une information claire, objective, proportionnée, pertinente et loyale sur leurs matériels et prestations.
  - La fourniture de notices d'installation, de mise en service, d'utilisation et de maintenance livrées avec le matériel.
  - Une assistance personnalisée, directe ou indirecte, pour le choix du matériel adapté aux besoins de l'utilisateur.
  - Des conseils de spécialistes pour l'implantation et l'exploitation optimales des matériels.
  - La garantie d'une compétence professionnelle de leurs techniciens assurée par une formation continue.

### Maintenance et service après vente :

- Une assistance technique permanente des personnels d'installation et de SAV.
- La préconisation de programmes de maintenance à l'exploitation adaptés aux besoins des utilisateurs.
- La garantie pendant 10 ans d'une disponibilité de pièces détachées d'origine ou certifiées conformes.
- La couverture d'une assurance responsabilité civile.

Lire également : [Le label Valo Resto Pro engage la filière "cuisine professionnelle et métiers de bouche" dans la protection de l'environnement.](#)

Posted by Lydie Anastassion at 10:56:39 dans [Equipement](#)

Share 2
 J'aim 0
 Tweet 4

RECHERCHER

OK



**Lydie Anastassion**

Suivre

Journaliste spécialisée restauration et développement durable

### LES NOTES RÉCENTES

[Gasoillage alimentaire : avez-vous un plan pour le 16 octobre ?](#)

[Une charte RSE pour le SYNEG](#)

[Quart de lait, la cannette de yaourt à boire bio et normand à la conquête du marché francilien](#)

[Des recettes bio et sans gluten pour la Ferme des Loges](#)

[Doggy bag : les professionnels sont invités à répondre à une enquête en ligne](#)

### PUBLI-RÉDACTIONNELS

[Jusqu'à 90 % de déchets en moins avec les poubelles compacteuses Superitzy](#)



[Œuf pondu en France : d'aucy fait une promesse sur l'origine de plus de 200 références](#)



### LIENS PROMOTIONNELS

Compagnie de la Seine vous invite à découvrir ses différentes formules de [dîner croisière](#). Réservez la vôtre sans plus attendre !

### CATÉGORIES

[Agenda](#)

[Apprentissage](#)

[Bio](#)

[Boissons](#)

[Bâtiment](#)

[Certification](#)

[Concepts](#)

# Le SYNEG crée le label VALO RESTO PRO en partenariat avec ECOLOGIC

Le SYNEG, et ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'État pour la gestion des déchets électriques, ont conclu un accord au terme duquel est mis en place VALO RESTO PRO, dispositif global de collecte et de recyclage de la filière "cuisine professionnelle et métiers de bouche", et nouveau label de qualité environnementale.

Créé à l'initiative du SYNEG (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines), le dispositif VALO RESTO PRO vise deux objectifs : d'une part, proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière "cuisine professionnelle et métiers de bouche", un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie, dont les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), mais aussi ponctuellement les déchets de chantiers et d'aménagement ; et d'autre part, promouvoir un label d'identification collectif qui soit reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement, et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à la réglementation en vigueur. Signe de l'adéquation du dispositif à une véritable attente de la filière : VALO RESTO PRO est d'ores et déjà soutenu par la plupart des principales organisations représentatives des installateurs, des bureaux d'étude et des utilisateurs.



## Un nouveau dispositif opérationnel adapté aux évolutions de la filière et doté d'une gouvernance ouverte

VALO RESTO PRO prend ainsi le relais du dispositif individuel mutualisé mis en place par le SYNEG dès 2007, afin de s'adapter au durcissement prévisible de la réglementation s'appliquant aux systèmes individuels, à l'extension probable du principe de responsabilité élargie du producteur à d'autres catégories de déchets et au relèvement progressif des objectifs de collecte fixés par l'Union européenne.

Sur un plan opérationnel, ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'État pour la gestion des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou D3E) veille au bon fonctionnement de la filière auprès de l'ensemble des acteurs impliqués (producteurs, citoyens, collectivités locales, distributeurs, démonteurs, opérateurs de traitement...), dans un souci de performance, de clarté et de respect de l'environnement. Il est ici mandaté pour contractualiser avec chaque adhérent du SYNEG et tout autre producteur appartenant à la filière - cuisine professionnelle et métiers de bouche -, pour prendre en charge la collecte et le recyclage des DEEE leur incombant, et leur offrir ainsi la possibilité d'utiliser le label VALO RESTO PRO dans le cadre de leurs relations commerciales, dès lors qu'ils signent la Charte associée au label et s'engagent à promouvoir la collecte.

Pour contribuer à l'atteinte de ces objectifs, le nouveau dispositif promu par le SYNEG peut compter sur les solutions éprouvées d'ÉCOLOGIC combinant collecte sur site, points d'apport volontaire et points de collecte installateurs dans le nombre devant rapidement progresser. En effet, chaque installateur peut souscrire un contrat - Point de collecte - auprès d'ÉCOLOGIC, avec incitation à la massification et du même coup bénéficier du label VALO RESTO PRO en signant la Charte qui lui est associée.

Enfin, est créée une Commission spécifiquement dédiée à l'animation du dispositif VALO RESTO PRO, gouvernée par les producteurs et les organisations le soutenant, Commission chargée d'en fixer les orientations stratégiques, d'en mesurer l'efficacité et de contribuer à la définition du plan de communication.

**DOSSIERS**

- Cyclobox : une douche économie en eau
- Chambres : Des petits capteurs pour d'importantes économies d'énergie
- Planches OzPool : se baigner dans le bois !
- Une peinture d'intérieur aux algues et bientôt... aux coquilles d'huîtres
- Des vitres qui s'électrisent pour se teinter
- Une ampoule qui consomme 12 watts mais qui en vaut 100
- Biostat : une filtration écologique pour remplacer le chlore
- Une toile de store qui joue les boucliers thermiques -
- Let the sunshine in !
- Lavage M-iQ de Miele : des consommations réduites de 30%

**TOUS LES ÉCO-PROFESSIONNELS**

- QUALIBAT. Amélioration énergétique des bâtiments et énergies renouvelables.
- LES PROS DE LA PERFORMANCE ÉNERGETIQUE. Marque de la Fédération française du bâtiment délivrée par Qualibat.
- ECO-ARTISANS. Marque de la CAPEB délivrée par Qualibat.
- QUALIFIELEC. Gêne électrique et énergétique.

**ARTICLES CONNEXES**

Le Marché de Rungis se dote d'une flotte de véhicules électriques Renault ZOE

Le SEMARIS, société gestionnaire du Marché de Rungis a présenté, en partenariat avec Renault, sa nouvelle flotte de véhicules électriques Renault ZOE.

Une Article

Un anniversaire et un nouveau logo pour le "programme hébergement durable à Paris"

L'Office du Tourisme et des Congrès de Paris avec la Mairie de Paris, a mis sur pied en juin 2012 le "Programme pour un hébergement durable à Paris", financé par la Direction Régionale Ile-de-France, de l'ADEME, d'Accueil France et de l'UMH sur le nombre d'établissements labellisés représentant moins de 7% de l'offre parisienne. Deux ans plus tard, 110 hôtels sont signataires de la charte pour un hébergement durable dans la capitale.

**TOUS LES ÉCO-PROFESSIONNELS**

- QUALIBAT. Amélioration énergétique des bâtiments et énergies renouvelables.
- LES PROS DE LA PERFORMANCE ÉNERGETIQUE. Marque de la Fédération française du bâtiment délivrée par Qualibat.
- ECO-ARTISANS. Marque de la CAPEB délivrée par Qualibat.
- QUALIFIELEC. Gêne électrique et énergétique.
- INSTALLATEURS D'ÉNERGIES RENOUVELABLES
- Solaire thermique (QualiSol)
- Solaire photovoltaïque (QualiPV)
- Bois-énergie (QualiBois)

Restauration municipale de Courtenay dans le Loiret, Bernard Rodriguez déploie son énergie depuis des années pour le bien-être dans ses 350 repas quotidiens. Cette année, les achats de produits biologiques représentent 30 % des achats, soit 15 % il y a cinq ans. Le coût matière, lui, s'élève à 1,31 euro par repas contre 1,50 euro en 2004 pour un repas sans viande. Son secret ? « Je travaille uniquement des produits bruts coupés par nous-mêmes grâce à une légumerie, précise le directeur. Je réalise des cuissons longues et douces et les quantités servies aux enfants sont ajustées au plus près de leurs besoins. Les fruits et légumes, produits laitiers, les produits bio ont été intégrés au fur et à mesure. Il y a cinq ans, un marché avec Self Bio Centre (plateforme MBIM) à hauteur de 15 % et la municipalité a signé la charte « Du nouveau dans la restauration collective ». Le directeur est parvenu à l'introduction de produits biologiques en restauration collective pour la FNAB depuis 2011, Bernard Rodriguez a installé des plats alternatifs, une fois par mois puis une fois par semaine. De la halte-garderie en passant par l'école maternelle ou le centre de loisirs, tous les enfants bénéficient d'une restauration de qualité. « Le projet repose sur une collaboration entre les acteurs, des liens avec l'équipe éducative, l'équipe de cuisine et les citoyens », explique-t-il. Fort de cette expérience, il vient de monter un dossier de labellisation Ecocert en cuisine. La partie semble gagnée. ●

## Appel à projets

La 2<sup>e</sup> journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire se déroulera le 16 octobre. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont invités à y participer et à déposer leur projet en ligne avant le 30 septembre sur : <http://alimentation.gouv.fr/journee-antigaspi-appel-a-projets>. ●

## RESTAURATION/SCOLAIRE

### Bleu Blanc Cœur débarque à Amiens

À la rentrée, la restauration scolaire de la ville d'Amiens (6 800 repas/jour) est nouvellement gérée par la municipalité. Dans ce cadre, les produits Bleu Blanc Cœur seront dans les menus des écoles via un appel d'offre public en viandes de bœuf et de porc. ●

## ENVIRONNEMENT

### Ils soutiennent Valo Resto Pro

Lors de l'assemblée générale du Syneg du 19 juin dernier, les organisations de la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche », dont Restau'Co, l'Udih, le Snrc, le Fcsi, ont signé la charte d'engagement Valo Resto Pro, initiée entre le Syneg et Ecologic, éco-organisme agréé par l'état pour le recyclage des déchets électriques. ●

## BIO / ALSACE

### Du bio dans les RIA

Les 4 restaurants inter-administratifs (RIA) d'Alsace se sont engagés dans une démarche d'intégration de produits bio dans les menus en signant une charte. Cette dernière engage les prestataires de restauration des établissements (Sodexo, Compass, L'Alsacienne de restauration), l'Etat et l'Organisation professionnelle de l'Agriculture biologique en Alsace (Opaba). ●

## Manger Bio local

Initié en 2011 par Corabio en partenariat avec FL Conseil, cette opération pilote vise à introduire des produits bio locaux dans les restaurants d'entreprise. En 2014, ce sont 13 entreprises, 17 restaurants, 8 sociétés de restauration collective (SRC) et 15 500 repas distribués qui sont concernés par la démarche. Sur les 5 qui s'étaient fixés 20 % de produits bio locaux dans les menus, 1 a atteint le résultat et 4 dépassent les 15 %. Une belle réussite quand on connaît les difficultés : présence d'une légumerie, existence d'un cadre contractuel, modification des habitudes de travail. Le principal frein demeure la conduite du changement. Pour aller plus loin, les entreprises vont créer un club afin de fédérer les bonnes pratiques et impulser une dynamique sur le territoire. En parallèle, un document de synthèse de l'opération devrait voir le jour d'ici la fin de l'année et un colloque national sur le restaurant bio local en entreprise en partenariat avec la FNAB est prévu pour 2015. ●







## IRESTIA RESTAURATION

### Le partenaire de la restauration collective

**Des prestations couvrant l'ensemble des besoins liés à la restauration collective**

- **Agihir** : Audit, Conseil, Formation et Assistance technique
- **Prestarest** : référencement de produits alimentaires et non alimentaires 
- **Nutridata** : logiciel de gestion et d'optimisation de l'organisation

© escapades (+33 1 46 35 10 10)

**Des compétences professionnelles au service des comités d'entreprise, des collectivités territoriales et des entreprises.**

**Irestia restauration participe à la création de 15 millions de repas chaque année.**

10, rue James Watt - Bât. D - 93200 Saint-Denis  
01 53 56 67 67 - [contact@irestia.fr](mailto:contact@irestia.fr)

# Recyclage

## Récupération

L'hebdomadaire économique et technique des récupérateurs et recycleurs

### P.2 Essentiel

- Pneus usagés : la filière bientôt sous agrément

- France industrielle : les feuilles de route approuvées

### P.5 Entreprises

Braley : une nouvelle ligne de tri multiflux

## ► Mobilier métallique La FIM et Perifem refusent la REP



© Luciferc

**P**as de rayonnages ou de gondoles métalliques soumis à la REP Valdella, c'est ce qu'affirment en chœur la Fédération des industries mécaniques qui représentent entre autres les syndicats **Synerg et Cisma\*** ainsi que Perifem, organisation professionnelle du commerce et de la distribution. Depuis des décennies, les détenteurs de ce mobilier métallique ont toujours su se débarrasser de leur ancien parc de manière lucrative et directe. Cela représente chaque année dans le commerce, selon Perifem quelque 100 000 t mises sur le marché. Ce mobilier, lorsqu'il

est obsolète ou dégradé, est revendu directement à des recycleurs pour une valeur moyenne de 300 euros/tonne (sans compter la prestation d'enlèvement). Or dans son cahier des charges, l'éco-organisme Valdella chargé de la filière DEA professionnels s'impose également à ce mobilier spécifique. Pour les syndicats de la FIM et Perifem, pas question de payer le moindre centime sur une catégorie de produits qui ne pose aucun souci de traitement. « À l'origine, précise Sophie Gillier, chez Perifem, l'écocontribution demandée par Valdella était de 110 euros/t ; le barème a été divisé par deux au 1<sup>er</sup> juillet,

mais cela n'y changera rien. » Or selon la DGPR, la majorité des fabricants français de rayonnages et de meubles métalliques, soit 30 000 par an, viennent d'adhérer à Valdella suite à la parution du barème adapté. Et le ministère de l'Écologie cite plusieurs arguments en faveur du maintien de ces meubles au sein de la filière : « Ce mobilier comporte souvent d'autres matériaux que le métal, et n'est donc généralement pas 100 % recyclable. Par ailleurs, les meubles métalliques sont loin d'être tous collectés, et recyclés, notamment les déchets issus de PME. La fuite de certains déchets métalliques vers des filières non autorisées et parfois opaques est également problématique. La filière REP permet ainsi de cadrer davantage leur collecte. » Sophie Gillier regrette que ce soit le principe de la REP qui prévaut : « Plutôt que d'avoir une approche gestion de déchets,

l'État pourrait être à l'écoute de tous les acteurs et privilégier d'autres dispositifs quand cela fonctionne. » Ainsi la traçabilité des traitements devrait être renforcée, même si les grandes enseignes l'exigent déjà. Autre piste à développer, le réemploi : « Beaucoup de mobiliers professionnels pourraient être dirigés vers le marché de l'occasion, à condition toutefois d'encadrer strictement ce secteur pour des raisons de sécurité et de normes à respecter », souligne Sophie Gillier. Un message sans doute entendu par les pouvoirs publics. Pour la DGPR, rien n'empêche les metteurs en marché de créer leur propre éco-organisme dans lequel ils seraient libres de définir leur propre barème dès lors qu'ils justifient du respect des objectifs de la filière. La balle est maintenant dans le camp des producteurs, même si certains semblent déjà avoir choisi. **CM**

**Synerg** : syndicat national de l'équipement des grandes cuisines

**Cisma** : syndicat des équipements pour construction infrastructure, sidérurgie et manutention

Équipements considérés	Critères de modulation de la contribution	Amplitude de modulation de la contribution
TV	Mise à disposition d'une documentation technique auprès des réparateurs habilités électriquement et des pièces indispensables à l'utilisation de l'équipement (cartes électroniques) au-delà de 5 ans ou, Intégration de plastique recyclé post consommateur (seuil de 10 %)	- 20 %
Perceuse / visseuse	Non mise à disposition d'une documentation technique auprès des réparateurs habilités électriquement ou, Non-disponibilité des pièces détachées indispensables à l'utilisation de l'équipement	+ 20 %
Lampes	Sources à LED exclusivement	- 20 %

**Commentaires :**

*Ces nouveaux critères d'éco-modulation devraient être appliqués dans le barème des contributions établi par les éco-organismes au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2015. Cependant, les adhérents de la FIEEC estiment important de prévoir un délai raisonnable de mise en œuvre de ces critères au 1<sup>er</sup> juillet 2015 afin de laisser aux entreprises le temps de mettre en place les processus adaptés, comme cela avait été prévu lors de la première vague d'éco-modulation.*

### **DEEE professionnels, le SYNEG crée le label VALO RESTO PRO**

Le Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines (SYNEG), et ECOLOGIC, éco-organisme agréé pour la gestion des DEEE, ont conclu un accord au terme duquel est mis en place VALO RESTO PRO, dispositif global de collecte et de recyclage de la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche », et nouveau label de qualité environnementale.

Créé à l'initiative du SYNEG, le dispositif VALO RESTO PRO vise deux objectifs : d'une part, proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche », un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie, dont les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), mais aussi potentiellement les autres déchets de chantiers ; et d'autre part, promouvoir un label d'identification collectif qui soit reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement, et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à la réglementation en vigueur.

VALO RESTO PRO prend ainsi le relais du dispositif individuel mutualisé mis en place par le SYNEG en 2007, afin de s'adapter au durcissement prévisible de la réglementation s'appliquant aux systèmes individuels, à l'extension probable du principe de responsabilité élargie du producteur à d'autres catégories de déchets et au relèvement progressif des objectifs de collecte fixés par l'Union européenne.

Sur un plan opérationnel, ECOLOGIC est mandaté pour contractualiser avec chaque adhérent du SYNEG et tout autre producteur appartenant à la filière pour prendre en charge la collecte et le recyclage des DEEE leur incombant, et leur offrir ainsi la possibilité d'utiliser le label VALO RESTO PRO dans le cadre de leurs relations commerciales.

Pour contribuer à l'atteinte de ces objectifs, le nouveau dispositif promu par le SYNEG peut compter sur les solutions éprouvées d'ECOLOGIC combinant collecte sur site,

points d'apport volontaire et points de collecte installateurs dont le nombre devrait rapidement progresser. En effet, chaque installateur peut souscrire un contrat « Point de collecte » auprès d'ECOLOGIC, avec incitation à la massification et du même coup bénéficier du label VALO RESTO PRO en signant la Charte qui lui est assortie.

Enfin, est créée une Commission spécifiquement dédiée à l'animation du dispositif VALO RESTO PRO, gouvernée par les producteurs et les organisations le soutenant. Cette commission est chargée de fixer les orientations stratégiques, d'en mesurer l'efficacité et de contribuer à la définition du plan de communication.

Contact : André-Pierre DOUCET, Secrétaire Général du SYNEG (01 47 17 63 62 – apdoucet@syneg.org).

### **Signalétique commune de tri (« Triman ») : point d'actualité**

Un arbitrage interministériel a eu lieu en juin dernier sur le projet de décret relatif à la signalétique commune de tri. Il en ressort que :

- l'obligation de marquage sur produits ou emballages ménagers est maintenue ;
- la date de début des obligations est maintenue au 1<sup>er</sup> janvier 2015 ;
- le principe de dérogation pour les entreprises qui rencontreraient des difficultés techniques, économiques ou réglementaires disproportionnées est maintenu ;
- deux filières de responsabilité élargie bénéficieront d'une dérogation par décret permettant aux industriels de déporter le marquage sur notice ou sur emballages sans justification à fournir en cas de contrôle : le mobilier et les pneumatiques ;
- pour les autres filières, afin de répondre à l'insécurité juridique pour les entreprises qui seraient contraintes d'utiliser cette dérogation, une circulaire interministérielle sera prise pour expliciter des critères définissant la difficulté disproportionnée.

Le projet de décret devait être soumis au Conseil d'État dans le courant du mois de juin mais il semble que cette étape du processus d'adoption soit temporisée.

Du côté de la Commission européenne, la DG Entreprise s'interroge toujours fortement sur la proportionnalité de la mesure et sur l'impact pour le libre-échange au sein de l'Union européenne. Elle entend questionner le gouvernement sur ces aspects dès que le projet de décret sera paru.

#### **Commentaires :**

*Les actions de votre fédération se poursuivent pour faire valoir les contraintes spécifiques aux industries électriques, électroniques et de communication et proposer au gouvernement des critères de dérogation adaptés.*

*Signalons que début juillet, une rencontre avec Mme Royal a laissé entrevoir de nouvelles pistes d'assouplissement en ce qui concerne les emballages.*

### **Déchets d'éléments d'ameublement (DEA), point d'actualité**

#### **■ Rappel**

Inscrite dans le cadre de la responsabilité élargie du producteur (REP), la réglementation concernant les DEA vise notamment les mobiliers techniques, commerciaux et de collectivité.

Elle impose aux metteurs sur le marché de financer la collecte et la valorisation des déchets lorsque ces meubles arrivent en fin de vie, et de répercuter le coût de cette

## Winterhalter au plus près des professionnels

Le spécialiste des lave-vaisselle dédiés à la restauration collective et commerciale Winterhalter a fait le choix d'être toujours plus proche des professionnels du secteur, afin de répondre à leurs besoins et attentes de manière optimale. Pour cela, la marque est présente sur de nombreux salons aussi bien en France qu'à l'étranger (notamment dans les pays du Maghreb). Mais Winterhalter est également présent en régions, lors d'événements à plus petite échelle, rencontrant et échangeant directement, sur le terrain, avec les professionnels de tous horizons (pâtisseries, boulangers, chocolatiers, bouchers...). « Ces retours d'expériences sont une occasion unique de valider notre avance, la pertinence de nos technologies et de faire remonter les améliorations souhaitées par les utilisateurs exigeants », déclare Edwin Verhulst, président Winterhalter France. Grâce à ces retours, Winterhalter parvient à anticiper les demandes en maintenant une longueur d'avance. Le résultat ? Un excellent résultat de lavage et des économies d'énergie, comme avec la nouvelle Gamme PT. E.N.

## La nouvelle plateforme interactive ClubRATIONAL pour les cuisiniers

Les 50 000 membres du ClubRATIONAL disposent désormais de la nouvelle plateforme interactive au contenu enrichi de nouvelles fonctionnalités et suggestions ([www.club-rational.com](http://www.club-rational.com)). Plus intuitif et convivial, le ClubRATIONAL permet de faire découvrir aux cuisiniers professionnels plus de 3 000 recettes et de les rassembler afin d'en faire des livres de cuisine. Leurs recettes personnelles peuvent s'ajouter à leur sélection.



« Nous avons ajouté des dizaines de nouvelles recettes que les membres du club peuvent voir, ajouter ou partager avec leurs collègues sur LinkedIn et Twitter », explique l'équipementier Rational. Des récompenses (ou « points de récompenses ») sont également attribués aux membres pensant les utilisateurs (nouveau membre, participant à Rational CookingLive ou à un séminaire gratuit dans une région Rational). Pour s'inscrire au ClubRATIONAL, rien de plus simple : il suffit de renseigner son nom, son adresse mail et son mot de passe, ou bien sur Facebook via son compte. Développée en France, cette plateforme, prochainement disponible sur smartphone, propose également un résumé de l'ensemble du contenu de la page « Découverte », comprenant informations, astuces, conseils, recettes et vidéos. E.N.

## en bref

### Création d'une cuisine à l'Ehpad de Ploemeur

La maison de santé spécialisée Le Divit à Ploemeur a mandaté la Caisse nationale militaire de sécurité sociale - CNMSS (Toulon) pour l'extension des locaux de restauration ainsi que la création d'une cuisine et d'une nouvelle salle à manger à l'Ehpad de Ploemeur (Morbihan). Le bureau Kegin Ingénierie de Dinan a notamment été sélectionné comme BET Cuisine dans l'équipe lauréate. Les travaux sont réalisés sur une surface de 674 m<sup>2</sup> pour une enveloppe d'environ 1,38 million d'euro HT. La livraison devrait s'effectuer en 2015. E.N.

### 2 nouveaux adhérents au Syneq

Le fabricant français spécialiste de la ventilation des cuisines professionnelles Alvene a adhéré au Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneq) le 20 mars dernier, lors de la dernière séance du conseil d'administration. Le fabricant français spécialiste des caves à vin, climatiseurs pour caves, appareils de distribution de vin et des rangements pour bouteilles Eurocave Professionnal a également fait son entrée au sein du syndicat. E.N.



### Ouverture du N°1 by Georges Blanc à Biarritz

Le 26 juin prochain, le Régina Spa\*\*\*\* ouvrira son nouveau restaurant, le N°1 by Georges, il proposera des accents basques inventifs, savamment signés Georges Blanc. Le chef emblématique de la gastronomie française a en effet monté ce projet avec Pascal P-dg de Naos Groupe, afin de créer l'un des plus beaux établissements de Biarritz Basque. Face à la mer, dans la baie de Biarritz, le restaurant élégant inspiré des grandes traditions françaises accueillera dans son atmosphère une cuisine aux couleurs du



Le **SYNEG**, et **ECOLOGIC**, éco-organisme agréé par l'État pour la gestion des déchets électriques, ont conclu un accord au terme duquel est mis en place **VALO RESTO PRO**, dispositif global de collecte et de recyclage de la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche », et nouveau label de qualité environnementale.

#### LA SOLUTION DU SYNEG ET D'ECOLOGIC POUR LE RECYCLAGE DES DEEE

Créé à l'initiative du SYNEG, le dispositif **VALO RESTO PRO** vise deux objectifs : d'une part, proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche », un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie, dont les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), mais aussi potentiellement les déchets de chantiers et d'ameublement ; et d'autre part, promouvoir un label d'identification collectif qui soit reconnu comme **l'engagement de toute une filière** en faveur de la préservation de l'environnement, et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à **la réglementation en vigueur**.

Signe de l'adéquation du dispositif à une véritable attente de la filière : VALO RESTO PRO est d'ores et déjà **soutenu par la plupart des principales organisations** représentatives des installateurs, des bureaux d'étude et des utilisateurs. Un nouveau dispositif opérationnel adapté aux évolutions de la filière et doté d'une gouvernance ouverte. VALO RESTO PRO prend ainsi le relais du dispositif individuel mutualisé mis en place par le SYNEG dès 2007, afin de s'adapter au développement prévisible de la réglementation s'appliquant aux systèmes individuels, à l'extension probable du **principe de responsabilité élargie du producteur** à d'autres catégories de déchets et au relèvement progressif des objectifs de collecte fixés par l'Union européenne.

Sur un plan opérationnel, **ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'État**, est mandaté pour contractualiser avec chaque adhérent du SYNEG et tout autre producteur appartenant à la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche », pour prendre en charge la collecte et le recyclage des DEEE leur incombant, et leur offrir ainsi la possibilité d'utiliser le label VALO RESTO PRO dans le cadre de leurs relations commerciales, dès lors qu'ils signent la Charte assortie au label et s'engagent à promouvoir la collecte.

Pour contribuer à l'atteinte de ces objectifs, le nouveau dispositif promu par le SYNEG peut compter sur les solutions éprouvées d'ECOLOGIC combinant collecte sur site, points d'apport volontaire et points de collecte installateurs dont le nombre devrait rapidement progresser. En effet, **chaque installateur peut souscrire un contrat « Point de collecte »** auprès d'ECOLOGIC, avec incitation à la massification et du même coup bénéficier du label VALO RESTO PRO en signant la Charte qui lui est assortie.

Enfin, est créée une Commission spécifiquement dédiée à l'animation du dispositif VALO RESTO PRO, gouvernée par les producteurs et les organisations le soutenant, Commission chargée d'en fixer les orientations stratégiques, d'en **mesurer l'efficacité** et de contribuer à la définition du plan de communication.

#### CHIFFRE-CLÉFS :

**10 000 tonnes** d'équipements électriques et électroniques sont mises annuellement sur le marché français par les adhérents du SYNEG. Sont notamment concernés les appareils de cuisson, de réfrigération, de laverie, de ventilation ainsi que les équipements de bars et offices et tout autre équipement électrique et électronique entrant dans le champ d'application de la **directive 2012/19/UE** du Parlement européen et du conseil du 4 Juillet 2012.

#### RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES DEEE :

- **Directive 2012/19/UE** du 4 Juillet 2012 relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE).
- Décret 2005-829 du 20 Juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets issus de ces équipements, complété par le **Décret n°2012-617 du 2 mai 2012** relatif à la gestion des déchets de piles et accumulateurs et d'équipements électriques et électroniques.
- **Directive 2011/65/UE** du 8 Juin 2011 relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, transposé en droit national par le Décret n° 2013-988 du 6 Novembre 2013.

UTILISER LE PORTAIL  
Extranet Ecologic

CONTACTEZ NOUS

COMMUNAUTÉ ÉCOLOGIC 2.0

f t s+ q+ in + p

→ L'actualité sur tous les réseaux sociaux

RECEVOIR NOTRE NEWSLETTER

E-mail  OK

- La Mairie de Paris vise 50 % d'aliments bio ou labellisés dans les crèches d'ici 2020 | Accueil | The Place To Bio dévoile son premier palmarès -

20/06/2014

## LE LABEL VALO RESTO PRO ENGAGE LA FILIÈRE "CUISINE PROFESSIONNELLE ET MÉTIERS DE BOUCHE" DANS LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Jeudi 19 juin, le Syneq (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines) a présenté Valo Resto Pro, un dispositif global de collecte et de recyclage de la filière "cuisine professionnelle et métiers de bouche", et nouveau label de qualité environnementale. Elaboré avec l'éco-organisme Ecologic, le dispositif a 2 objectifs : proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière "cuisine professionnelle et métiers de bouche", un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie, dont les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et promouvoir un label d'identification collectif reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement.

10 000 tonnes d'équipements électriques et électroniques sont mises annuellement sur le marché français par les 50 adhérents du Syneq. Sont concernés : les appareils de cuisson, de réfrigération, de laverie, de ventilation ainsi que les équipements de bars et offices et tout autre équipement électrique et électronique entrant dans le champ d'application de la directive 2012/19/EU du Parlement européen et du conseil du 4 Juillet 2012.

Sur un plan opérationnel, Ecologic est mandaté pour contractualiser avec chaque adhérent du Syneq et tout autre producteur appartenant à la filière "cuisine professionnelle et métiers de bouche", pour prendre en charge la collecte et le recyclage de leurs DEEE, leur offrant ainsi la possibilité d'utiliser le label Valo Resto Pro dans le cadre de leurs relations commerciales, dès lors qu'ils signent la Charte assortie au label et s'engagent à promouvoir la collecte. Les solutions proposées par l'éco-organisme combinent collecte sur site, points d'apport volontaire et points de collecte installateurs. Le nombre de ces derniers devrait rapidement progresser, chaque installateur pouvant souscrire un contrat "Point de collecte" auprès d'Ecologic, avec incitation à la massification et du même coup bénéficier du nouveau label en signant la charte.

Posted by Lydie Anastassion at 10:04:44 dans [Équipement](#)

Share 1
 J'aime 2
 Tweet 14

### Commentaires

You can follow this conversation by subscribing to the [comment feed](#) for this post.

Poster un commentaire

**Restauration21, la restauration durable**

J'aime 432

RECHERCHER



**Lydie Anastassion**

[Suivre](#)

Journaliste spécialisée restauration et développement durable

### LES NOTES RÉCENTES

[Gaspillage alimentaire : avez-vous un plan pour le 16 octobre ?](#)

[Une charte RSE pour le SYNEQ](#)

[Quart de lait, la cannette de yaourt à boire bio et normand à conquête du marché francilien](#)

[Des recettes bio et sans gluten pour la Ferme des Loges](#)

[Doggy bag : les professionnels se invités à répondre à une enquête en ligne](#)

### PUBLI-RÉDACTIONNELS

[Jusqu'à 90 % de déchets en moins avec les poubelles compacteuses Superlizzy](#)



[Œuf pondu en France : d'aucy fait une promesse sur l'origine de plus de 200 références](#)



EQUIP'HOTEL  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
16 - 20 NOV. 2014

Un concentré d'idées pour vos projets  
en Hôtellerie - Restauration



Présenté par  
SERGE TRIGANO  
MAMA  
SHELTER

Partenaires Officiels :

TRANS  
GOURMET  
market

GRANDES CUISINES

Le premier magazine des professionnels de la grande cuisine

RECHERCHER



EN PDF



News

Edito

Dossiers et Enquêtes

Établissements

Industriels

Installateurs

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

04-08-2014



## Recyclage des déchets électriques : la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche » s'implique

Cinov/ FCSI ; UniCpro ; Restau'Co/SNRC/ Synhorcat/ Udihr : tels sont les bureaux d'études, installateurs ou utilisateurs à soutenir le dispositif Valo Resto Pro par Ecologic, un éco-organisme agréé par l'état pour le recyclage des déchets électriques.

Présenté le 19 juin dernier lors de l'Assemblée Générale du Syneg, Valo Resto Pro répond en effet à une véritable attente de la filière, d'où ce soutien officiel de diverses organisations.

D'autres devraient également suivre, en prenant notamment part à la Commission spécifiquement dédiée à l'animation de Valo Resto Pro, dont l'objectif est de fixer les orientations stratégiques, la communication et la mesure de l'efficacité du dispositif.

Partager

0

Tweet

0

g+1

0



RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE [WWW.EPISAVEURS.FR](http://WWW.EPISAVEURS.FR)

Découvrez en un clic nos fiches produits, nouveautés, catalogues et bonnes affaires.

BONNE NAVIGATION



GRANDES CUISINES

Le premier magazine des professionnels de la grande cuisine

RECHERCHER



EN PDF



News

Edito

Dossiers et Enquêtes

Etablissements

Industriels

Installateurs

B

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

10-06-2014



## « Cuisines professionnelles & Internet », thème du **débat du Syneg le 19 juin**

Le 19 juin prochain se tiendra au CEPROC (Centre Européen des Professions Culinaires) l'Assemblée Générale du Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines.

Dans le même temps se tiendra une conférence-débat sur le thème « Cuisines professionnelles & Internet », comprenant les interventions suivantes : « Réputation de l'entreprise à l'ère d'Internet : pourquoi la construire , comment la défendre » par Patrick Roure, et « Réseaux sociaux : comment les mettre au service du marketing B2N » par Mathieu Lerondeau.

Un déjeuner gastronomique sera notamment organisé au restaurant-école « Le Jardin des Saveurs », clôturant cette matinée.

Partager  Tweet

## 4 juin 2014 à Poitiers

Signature d'une convention entre la Fnab et le réseau Restau'Co  
lors du colloque organisé par Agro Bio Poitou-Charentes



## 19 Juin 2014 à Paris

Signature d'une charte d'engagement entre le Syneg  
(syndicat des équipementiers) et le réseau Restau'Co au Ceperoc,  
lors de l'assemblée générale du Syneg



photos © Restau'Co

Cette charte se place dans le cadre de l'accord entre le Syneg et Ecologie  
pour officialiser le lancement d'une filière « Métiers de bouche »  
sous le logo fédérateur Valo Resto Pro

photos © K. Averty



## **VALO RESTO PRO** : la solution de recyclage pour les pros de la restauration



Présenté par le SYNEG lors de son Assemblée Générale du 19 Juin 2014, le dispositif VALO RESTO PRO géré par ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état pour le recyclage des déchets électriques, fait la démonstration de son adhésion à une véritable attente de la filière en recueillant doré et déjà le soutien officiel de la plupart des principales organisations représentatives des bureaux d'études, des installateurs et des utilisateurs.

**Les organisations représentatives de la filière - cuisine professionnelle et métiers de bouche - soutiennent VALO RESTO PRO :**

- Côté Bureaux d'études :
  - o **CINOV** - Fédération des syndicats des métiers de la prestation intellectuelle du Conseil, de l'Ingénierie et du Numérique
  - o **FCSI** - Foodservice Consultants Society International
- Côté Installateurs :
  - o **UNICPRO** - Union Nationale des Installateurs de Cuisines Professionnelles
- Côté Utilisateurs :
  - o **RESTAU'CO** - Réseau de la restauration collective en gestion directe
  - o **SNRC** - Syndicat National de la Restauration Collective
  - o **SYNHORCAT** - Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs
  - o **UDIHR** - Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration