

Le dispositif Valo Resto Pro® élargi aux DEA pro

L'éco-organisme Ecologic – en charge du dispositif Valo Resto Pro® pour gérer les Déchets d'équipements électriques et électroniques professionnels (DEEE pro) – s'est vu agréer par l'État – par arrêté du 15 décembre 2015 paru au Journal officiel du 20 décembre 2015 – pour gérer les Déchets d'éléments d'ameublement professionnels (DEA pro) des grandes cuisines et métiers de bouche. Sont dès lors concernés les tables, plans de travail, armoires, étagères, rayonnages, présentoirs à pain, dessertes, meubles de tri, chariots, bacs de plonge ou encore distributeurs (assiettes, plateaux, couverts, verres). Le tonnage annuel de mise sur le marché de ces équipements est estimé à 10 000 tonnes. Ecologic projette d'en collecter 10 % dès la première année puis 35 % d'ici à 2021. Créé à l'initiative du Syneg avec Ecologic, Valo Resto Pro devient ainsi le premier dispositif offrant une solution globale DEEE et DEA pro aux producteurs, aux installateurs et aux détenteurs finaux d'équipements de la



filrière Grandes cuisines et métiers de bouche. « L'idée de Valo Resto Pro part du constat qu'une cuisine professionnelle est toujours équipée à la fois de DEEE et de DEA, et que l'efficacité de la collecte des déchets est donc considérablement renforcée dès lors qu'un opérateur unique est en mesure de reprendre

l'ensemble de ces déchets sur site ou de proposer des solutions de proximité. Ce point de vue est d'ailleurs rejoint par les organisations représentatives des utilisateurs, des bureaux d'études et d'installateurs qui soutiennent depuis l'origine

Valo Resto Pro. La prochaine étape qui va nécessairement prendre un peu de temps et constituer une charge non négligeable pour les producteurs, va consister à adapter leurs systèmes informatiques afin de répondre à l'obligation de faire apparaître sur les factures les coûts unitaires de l'éco-contribution calculés à partir du barème qui vient juste d'être agréé », a indiqué Pierre Marcel, président de la Commission environnement du Syneg. A.L.

Le grille-pain double TP-20 Samic, allié idéal du service des petit-déjeuners

Avec ses deux niveaux permettant la pose de toasts épais jusqu'à 5 cm et une production atteignant les 240 toasts en une heure seulement, le grille-pain professionnel TP-20 de Samic est la machine idéale pour le service du petit-déjeuner à la fois des bars, cafétérias, restaurants et autres hôtels. Grâce à son design à la fois compact et ergonomique, il peut être simplement posé sur les tables et les comptoirs pour une utilisation optimale. En acier inoxydable, il comporte des résistances en quartz épaisses et est équipé d'un minuteur de 0 à 15 minutes ainsi que d'interrupteurs indépendants pour les groupes de résistances supérieur, milieu et inférieur. Le grille-pain professionnel TP-20 de Samic est aussi particulièrement simple à manier, puisqu'il suffit d'allumer et d'appuyer sur le bouton de la résistance souhaitée pour la mise en marche. E.N.



Pour nous faire part de votre actualité, envoyez un mail à info@grandes-cuisines.com

UNICPRO

Défendre toujours mieux les intérêts des installateurs



UniCpro a multiplié les actions de lobbying en 2015 et développé ses services afin de mieux défendre les intérêts des installateurs de grandes cuisines. Le syndicat dispose désormais de son propre référent technique, Christian Kernaleguen. Aux côtés des deux avocats conseils du service juridique, Maîtres Charlotte Dugard et Emmanuel Trestard du cabinet Trestard & Associés, il complète l'offre de conseil proposée aux adhérents. Il répond aux questions concernant les obligations réglementaires (certificat gaz combustible, vérifications réglementaires, proposition de contrat de maintenance...), les règlements européens en matière d'hygiène alimentaire, le règlement sanitaire départemental, le règlement de sécurité des ERP, la gestion des litiges techniques relatifs aux marchés publics et privés (y compris compte prorata et garantie de parfait achèvement...), les marchés publics et privés (Code des marchés publics, CCAG, Norme P03 001 marchés privés), la gestion des litiges administratifs relatifs aux marchés, l'assurance en responsabilité civile et décennale.

LA PROBLÉMATIQUE DU COMPTE PRORATA

Autre actualité, suite aux actions qu'UniCpro a menées auprès du ministère de l'Industrie et de l'Ugap, une partie significative de ces marchés s'est déplacée vers les installateurs. De plus, les partenariats entre les fabricants et installateurs ont augmenté et UniCpro « se félicite de ces avancées ». UniCpro a également rejoint le dispositif Valo Resto Pro initié par le Syneq avec l'éco-organisme Ecologic France, pour la gestion des DEEE et encourage tous ses adhérents à se rapprocher d'Ecologic France. Concernant le compte prorata, UniCpro a rejoint la commission de normalisation Afnor BNTEC P03A « marchés de construction » afin de faire avancer ses demandes sur ce point litigieux. « En parallèle, et afin de revoir cette réorganisation du compte prorata, nous avons élaboré des outils afin d'aider nos adhérents sur ce sujet », indique le syndicat. Sur le dossier de la vente direct des industriels, « nous poursuivons nos actions afin de rappeler aux fabricants de matériel les principes fondamentaux de la Charte de déontologie de la filière grandes cuisines ». Enfin, dossier important, UniCpro participe en tant que membre fondateur à la qualification Qualipro cuisines (voir p.29), qui est également soutenue par les syndicats de la branche professionnelle : le Cinov Restauconcepteurs (bureaux d'études) et le Syneq (industriels).

Plan d'actions 2016

« Force est de constater que la profession aborde des enjeux importants pour l'année 2016 », note UniCpro. Plus que jamais, le syndicat accompagne ses adhérents sur les dossiers (d'aujourd'hui et) de demain : BIM (modélisation des informations du bâtiment), DEEE et DEA, Valo Resto Pro, Qualipro cuisines, etc. « Souhaitons qu'en 2016, l'ensemble des acteurs de la profession prennent la mesure de ces enjeux et de l'absolue nécessité de travailler en synergie afin de défendre chacun nos métiers. » Afin de tenir ses adhérents plus que jamais informés, UniCpro a élaboré un book exclusif regroupant l'ensemble des notes d'information et dossiers techniques parus depuis la création du syndicat. Ce book est envoyé gratuitement aux adhérents et disponible électroniquement.

UniCpro attaque plusieurs dossiers importants dès le premier semestre 2016 :

- Redéfinition du métier d'installateur
- Lobbying concernant le dossier du compte prorata
- Action concernant les certificats d'énergie pour le matériel de grandes cuisines. Les CEE permettent de bénéficier d'une aide à la vente
- Élaboration d'un guide technique dont le contenu sera dévoilé plus en détails très prochainement
- Développement de la formation professionnelle
- Représentation syndicale importante dans différentes commissions externes
- Développement du système d'information aux adhérents en augmentant la fréquence des communications aux membres
- Refonte du site Internet

Découvrir en live les appareils Bonnet avec So Chef !

Bonnet lance « So Chef, le Live », 1^{re} démonstration interactive diffusée en direct permettant aux chefs d'assister aux présentations des nouveautés Bonnet de chez eux. Après s'être inscrit sur www.so-chef.fr, chaque chef peut en effet découvrir le matériel Bonnet en fonction, et poser ses questions aux Experts culinaires en direct. 5 caméras mobiles visualisent tous les appareils Bonnet ainsi que leurs résultats de cuisson. Chaque émission est animée par 2 chefs ainsi que par une animatrice, dans une ambiance à la fois professionnelle et sympathique. Les « live » sont actuellement dédiés aux fours mixtes et aux nouvelles braisières multifonctions (Equapan et Precipan). Retrouvez « So Chef, le Live » by Bonnet chaque 1^{er} mardi du mois sur www.so-chef.fr. E.N.



La Compact Kitchen fait son show au Cirque Arlette Gruss

Bonnet a présenté aux bureaux d'études et consultants français son concept de Compact Kitchen intégrant les nouveaux modules issus de la gamme modulaire Advancia, le 9 septembre dernier à Montpellier. Profitant des 30 ans du Cirque Arlette Gruss, c'est dans un cadre exceptionnel et des plus festifs qu'était organisé l'événement, sous le signe de la détente et de la magie. Scénarisé par M. Gruss et dédié à la Compact Kitchen, le show a révélé les nouveaux modules Equapan, Precipan, Minijet et le bloc froid dans une ambiance conviviale, rythmée par l'orchestre du cirque. Les Experts cuisson ont quant à eux animé la soirée, en réalisant des démonstrations sur les nouveaux modules aux côtés des invités. E.N.



Un catalogue Acfri étendu aux filières boulangerie, charcuterie industrielle et agroalimentaire



Le fabricant français et acteur majeur du secteur du refroidissement rapide Acfri, qui souhaite offrir toujours plus de solutions innovantes aux demandes de ses divers marchés et même des plus pointues, étend son catalogue tarif 2015 aux filières suivantes : boulangerie, charcuterie industrielle et agroalimentaire. Une manière de se démarquer, offrant 3 variantes de groupe pour chacun des modèles. Gammes cellules à chariot, ou encore nouvelle gamme agroalimentaire avec la gamme TCI, sont à retrouver à des prix compétitifs au sein du catalogue téléchargeable sur www.acfri.com (la version imprimée peut être envoyée sur simple demande). E.N.

Bilan encourageant au 1^{er} semestre 2015 pour les ventes d'équipements

La dernière étude de l'Observatoire Promocuisines/Synerg annonce des ventes d'équipements de grandes cuisines en hausse de +3 % au premier semestre 2015 par rapport à la même période l'année dernière, dont +1 % de ventes en France et +15 % en exportations. Les appareils de cuisson et équipements de bar/café/tertière observent des résultats particulièrement bons, contrairement à la réfrigération, la ventilation, la manutention, la distribution différée et l'environnement laverie qui peinent légèrement. L'export bénéficie d'un contexte international positif, et presque toutes les catégories d'équipement y enregistrent des progressions. Quant à la reprise des ventes pour l'UE observée au 1^{er} trimestre, elle se confirme et s'amplifie. Enfin, en France, la bonne activité au 2^e trimestre permet au cumul semestriel de revenir en zone positive. E.N.



GRANDES CUISINES

Le Bim Band

Ce nouveau processus va révolutionner la construction des cuisines professionnelles. La modélisation des données du bâtiment Building Information Modeling (Bim), simplifie, détermine et affine la façon dont les bâtiments, les infrastructures et les réseaux techniques sont planifiés, conçus, créés et gérés. Cette technologie implique la création et l'utilisation d'un modèle 3D intelligent pour prendre les meilleures décisions concernant un projet et les communiquer.

Une méthode globale

Cet ensemble d'outils, processus, modèles, logiciels a été présenté le 19 novembre, au siège du Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneq) à La Défense (92), par Pierre-Alain Augagneur, président du Syneq, et Keith Warren, directeur du Catering Equipment Suppliers Association (Cesa) et président du Technical Board de l'European Federation of Catering Equipment Manufacturers (EFCEM). Cette



La technologie Bim a été présentée au siège du Syneq le 19 novembre à La Défense (92).

méthode globale de travail est fondée sur la collaboration de toutes les parties prenantes de la construction, du maître d'ouvrage à l'architecte, en passant par le bureau d'études, l'équipementier et les fournisseurs, autour d'une maquette numérique partagée. Un fichier numérique réunit toutes les informations techniques nécessaires à la construction, l'entretien, les réparations, les modifications de l'ouvrage, jusqu'à la démolition de ce dernier.

Une directive européenne du 26 février 2014 invite les États membres à développer l'utilisation du Bim pour les projets de

construction financés par des fonds publics. Le Royaume-Uni a décidé de le rendre obligatoire à compter de janvier 2016. La France envisage de l'imposer progressivement en 2017. Celui-ci s'impose déjà pour certains marchés, des clients exigeant des équipementiers une modélisation Bim. Appliqué à l'industrie des cuisines professionnelles, le Bim repose sur la mise à disposition,

par les fabricants, de bibliothèques gratuites et indépendantes d'objets numériques de l'équipement des cuisines professionnelles. La particularité de ces objets est qu'ils incluent à la fois des données géométriques 2D ou 3D, et des données technico-commerciales. Les bureaux d'études et les constructeurs pourront ainsi charger leurs blocs gratuitement pour réaliser leurs projets. ●

ACCOMPAGNEMENT

Coach-Resto, la vision expérimentée d'un pro

Avec une conjoncture économique délicate, il devient difficile de déterminer le coût exact d'un plat, son bon prix de vente, et un coefficient efficace et raisonnable. Un restaurateur ne sait pas toujours s'il propose la bonne carte avec un concept porteur capable de conquérir de nouveaux clients.

Audit sur place

Fort de quarante ans d'expérience dans le secteur, Jean-Paul Ampe a créé des programmes pour optimiser le management des restaurants. Quelle que soit la région, Coach-Resto analyse la situation de l'établissement. Il apporte des solutions aux problèmes de maîtrise des coûts, management et gestion, choix des cartes, mise en thème, de l'ergonomie, des ratios et du prime cost, le coût de re-

vient de base d'un plat. L'audit est réalisé sur place, par un œil neutre, expérimenté et objectif. Face à une baisse des recettes, un plan d'action est mis en place rapidement, avec notamment des fiches techniques pour le calcul du prix de revient réel d'un plat, ainsi que le prix de vente conseillé. Un tableau de bord donne une vision permanente des chiffres de gestion, comme le coefficient. Ces actions s'accompagnent d'un suivi sur six mois de l'établissement. ●



Jean-Paul Ampe, fondateur de Coach-Resto.



Resto-Management
Maîtrise vos marges

BAR

UNC Pro met le code bar

En extérieur ou à l'intérieur, un bar porteur et attractif fidélise et développe la clientèle. Fort de ce constat, UNC Pro crée un

concept de bars modulables et mobiles. Après avoir lancé le meuble gonflable en 2011 et fabriqué plus de 5 000 produits distribués dans le monde, le leader européen du meuble personnalisable haut de gamme pour événementiel innove avec un bar, des mange-debout, comptoirs d'accueil, et totems configurables avec les codes de communication de l'établissement, via une bannière amovible, entièrement imprimable, le tout gonflable.

Avec personnalisation

La structure est fabriquée en plastique de qualité supérieure. Elle se monte en quelques secondes. Son transport se fait à plat, ce qui réduit les frais logistiques. Fabriquée à l'unité en France, chaque pièce est proposée avec personnalisation ou lumière à partir d'une unité commandée. ●



Le mange-debout offre une vraie mise en avant de l'offre produit.

Vite!

MEANS DE PAIEMENT
Incip franchit cap



4 finalistes du Startup Challenge ont présenté leur projet le 18 novembre lors des Secure Connexions 2015. Incip remporte ce concours et récompense les solutions plus innovantes dédiées au paiement. Créée en 2013, cette start-up française combine, en un outil, une carte de fidélité et de paiement.

EQUIPEMENTS ELECTRIQUES

Resto Pro valorise



En partenariat avec Ecologic, Resto Pro présente un premier bilan positif. Initié par Syneq et Ecologic, ce dispositif constitue une solution mutualisée pour les équipements électriques et électro-mécaniques (EEE) de cuisines professionnelles. Avec 61 entreprises sous contrat au 1er septembre, il couvre déjà plus de 10% des 15 000 tonnes d'équipements en fin de vie.

SECURITE ALIMENTAIRE

BVC Expertise partenaire du Parlement européen

Agence belge du groupe BVC, l'expertise a été choisie comme conseil par le Parlement européen dans le domaine de la sécurité alimentaire en restauration collective durable. Lors d'une première intervention en mars 2012 à Bruxelles, BVC Expertise a mené des missions d'audits, d'évaluation et de diagnostic sur les 3 sites de Bruxelles, Strasbourg et Luxembourg en 2014. BVC Expertise pérennise ainsi sa collaboration auprès de l'institution européenne.

Vite!

MOYENS DE PAIEMENT

Izicap franchit le cap



Les 4 finalistes du Startup Challenge ont présenté leur projet le 18 novembre lors de Cartes Secure Connexions 2015. Izicap remporte ce concours qui récompense les solutions les plus innovantes dédiées au paiement. Créée en 2013, cette start-up française combine, en un outil, une carte de fidélité et de paiement.

ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Valo Resto Pro valorise



Lancé en début d'année, Valo Resto Pro présente un premier bilan positif. Initié par le Syneg et EcoLogic, ce dispositif constitue une solution mutualisée pour les équipements électriques et électroniques (EEE) de cuisines professionnelles. Avec 61 entreprises sous contrat au 1^{er} septembre, il couvre déjà plus de 75% des 15 000 tonnes d'équipements en fin de vie.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

BVC Expertise partenaire du Parlement européen

L'agence belge du groupe BVC Expertise a été choisie comme conseil par le Parlement européen dans le domaine de la sécurité alimentaire en restauration collective durable. Après une première intervention en mars 2012 à Bruxelles et des missions d'audits d'évaluation et de diagnostic sur les 3 sites de Bruxelles, Strasbourg et Luxembourg en 2014, BVC Expertise pérennise ainsi sa collaboration auprès de l'institution européenne.

GRANDES CUISINES

Le Bim Band

Ce nouveau processus va révolutionner la construction des cuisines professionnelles. La modélisation des données du bâtiment Building Information Modeling (Bim), simplifie, détermine et affine la façon dont les bâtiments, les infrastructures et les réseaux techniques sont planifiés, conçus, créés et gérés. Cette technologie implique la création et l'utilisation d'un modèle 3D intelligent pour prendre les meilleures décisions concernant un projet et les communiquer.

Une méthode globale

Cet ensemble d'outils, processus, modèles, logiciels a été présenté le 19 novembre, au siège du Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) à La Défense (92), par Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg, et Keith Warren, directeur du Catering Equipment Suppliers Association (Cesa) et président du Technical Board de l'European Federation of Catering Equipment Manufacturers (EFCEM). Cette



La technologie Bim a été présentée au siège du Syneg le 19 novembre à La Défense.

méthode globale de travail est fondée sur la collaboration de toutes les parties prenantes de la construction, du maître d'ouvrage à l'architecte, en passant par le bureau d'études, l'équipementier et les fournisseurs, autour d'une maquette numérique partagée. Un fichier numérique réunit toutes les informations techniques nécessaires à la construction, l'entretien, les réparations, les modifications de l'ouvrage, jusqu'à la démolition de ce dernier.

Une directive européenne du 26 février 2014 invite les États membres à développer l'utilisation du Bim pour les projets de

construction financés par des fonds publics. Le Royaume-Uni a décidé de le rendre obligatoire à compter de janvier 2016. La France envisage de l'imposer progressivement en 2017. Celui-ci s'impose déjà pour certains marchés, des clients exigeant des équipementiers une modélisation Bim. Appliqué à l'industrie des cuisines professionnelles, le Bim repose sur la mise à disposition,

par les fabricants, de bibliothèques gratuites et indépendantes de jets numériques de l'équipement des cuisines professionnelles. La particularité de ces objets est d'inclure à la fois des données métriques 2D ou 3D, et des données technico-commerciales. Les bureaux d'études et les constructeurs pourront ainsi charger leurs blocs gratuitement pour réaliser leurs projets. ●

BAR

UNC Pro met le code bar

En extérieur ou à l'intérieur, un bar porteur et attractif fidélise et développe la clientèle. Fort de ce constat, UNC Pro crée un

concept de bars modulables et mobiles. Après avoir lancé le meuble gonflable en 2011 et fabriqué plus de 5 000 produits distribués dans le monde, le leader européen du meuble personnalisable haut de gamme pour événementiel innove avec un bar, des mange-debout, comptoirs d'accueil, et totems configurables avec les codes de communication de l'établissement, via une bannière amovible, entièrement imprimable, le tout gonflable.



Le mange-debout offre une vraie mise en avant de l'offre produit.

Avec personnalisation

La structure est fabriquée en plastique de qualité supérieure. Elle se monte en quelques secondes. Son transport se fait à plat, ce qui réduit les frais logistiques. Fabriquée à l'unité en France, chaque pièce est proposée avec personnalisation ou lumière à partir d'une unité commandée. ●

ACCOMPAGNEMENT

Coach-Resto, la vision expérimentée d'un pro

Avec une conjoncture économique délicate, il devient difficile de déterminer le coût exact d'un plat, son bon prix de vente, et un coefficient efficace et raisonnable. Un restaurateur ne sait pas toujours s'il propose la bonne carte avec un concept porteur capable de conquérir de nouveaux clients.

Audit sur place

Fort de quarante ans d'expérience dans le secteur, Jean-Paul Ampe a créé des programmes pour optimiser le management des restaurants. Quelle que soit la région, Coach-Resto analyse la situation de l'établissement. Il apporte des solutions aux problèmes de maîtrise des coûts, management et gestion, choix des cartes, mise en thème, de l'ergonomie, des ratios et du prime cost, le coût de re-

vient de base d'un plat. L'audit est réalisé sur place, par un œil expérimenté et objectif. Face à une baisse des recettes, un plan d'action est mis en œuvre rapidement, avec notamment des fiches techniques pour le calcul du prix de revient réel du plat, ainsi que le prix de vente conseillé. Un tableau de bord donne une vision permanente des chiffres de gestion, ce qui s'accompagne d'un suivi sur six mois de l'établissement.



Jean-Paul Ampe, fondateur de Coach-Resto



Resto-Management
Maîtrise vos marges

Vite!

GRANDES CUISINES

Valo Resto Pro

élargi aux DEA pro

L'éco-organisme Ecologic, déjà en charge du dispositif Valo Resto Pro créé à l'initiative du Syneg pour gérer les déchets d'équipements électriques et électroniques professionnels (DEEE pro), est désormais agréé par l'État pour gérer les déchets d'éléments d'ameublement professionnels (DEA pro) des grandes cuisines et métiers de bouche (JO du 20 décembre 2015). Ce double agrément permet ainsi à Valo Resto Pro de devenir le premier dispositif offrant une solution globale DEEE et DEA pro aux producteurs, aux installateurs, et aux détenteurs finaux d'équipements de la filière « grandes cuisines et métiers de bouche ».

PARTENARIAT**L'AFMR rassure les banquiers**

L'Association française des maîtres restaurateurs (AFMR) a conclu un partenariat avec les Banques Populaires et les Socama (Sociétés de caution mutuelle artisanales) destiné aux maîtres restaurateurs membres de l'AFMR. Cet accord unique pour un secteur d'activité très souvent considéré comme à haut risque facilite à ces restaurateurs les obtentions de crédits et positionne le titre d'État maître restaurateur comme une sécurité pour le banquier.

OBSERVATOIRE I+C**POUR LE GNI****La restauration en recul de 4,5 % en 2015**

Selon l'Observatoire des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs réalisé par l'institut I+C pour le GNI, le CA global de la filière HCR chute de 8,5 % sur l'ensemble du 4^e trimestre 2015 comparé à ce même trimestre en 2014. L'année 2015 se conclut ainsi sur une baisse de 3,5 %. L'activité de la restauration enregistre une baisse de chiffre d'affaires de 9,5 % en France et de 21,5 % en Île-de-France par rapport au même trimestre en 2014. L'année 2015 se termine sur une baisse de 4,5 % pour l'année 2015 comparée à 2014.

Cf. Tokster.com

SONDAGE FRANCE BOISSONS / IFOP**Le rôle social des cafés dans les territoires**

Selon un sondage Ifop réalisé pour France Boissons, et présenté par Damien Philippot, directeur adjoint du pôle opinion de l'Ifop, le lien social se dégrade dans les villages et les petites villes de France d'après 75 % de leurs habitants. Symbole de ce déclin, le nombre de commerces de proximité, dont les cafés, diminue selon plus des deux tiers des personnes interrogées. Face à ce constat, 82 % des habitants des communes de moins de 5000 habitants souhaitent qu'un café s'installe dans leur commune.

Un rôle central

Face à ce constat, les habitants des communes rurales où il n'y a plus de café aspirent unanimement à l'implantation d'un nouvel établissement et 77 % d'entre eux estiment que le café joue un rôle central dans le lien social et le dynamisme économique. L'installation d'un café fait ainsi consensus: 82 % des habitants des communes où il n'y a plus de



Les participants de la table ronde organisé par France Boissons à l'occasion de la présentation du sondage Ifop et du lancement de la 3^e édition du Prix des cafés pour nos régions.

cafés souhaitent qu'un établissement s'y installe. Mais parmi eux, 50 % estiment que l'installation d'un nouveau café relève de l'impossible. Ce pessimisme, dû aux fermetures d'établissements de plus en plus nombreuses, est assez uniforme dans les communes ayant entre 2000 et 4999 habitants (49 %) et celles de moins de 2000 habitants (51 %).

FESTIVAL**11^e édition d'Omnivore du 6 au 8 mars**

Omnivore World Tour Paris, se déroulera à La Maison de la mutualité (Paris V^e) du 6 au 8 mars prochain. Ce rendez-vous consacré à la Jeune cuisine réunit 150 chefs internationaux, plus de 110 démonstrations, cinq scènes différentes, une occasion unique



Cette année, la ville de Montréal sera à l'honneur. Huit chefs, pâtisseries et artisans viennent représenter à Paris le dynamisme montréalais.

de découvrir de nombreux talents (Florent Ladeyn, Adeline Grattard, Giovanni Passerini, Alexandre Mazzia, Michael Bartocetti, Nina Métayer, Guillaume Sanchez et tant d'autres) aux côtés des grands d'aujourd'hui (Sébastien Bras, Cyril Lignac, Thierry Marx, Anne-Sophie Pic, Jean-François Piège et César & Michel Troisgros). Pour sa 11^e édition Omnivore innove et propose une nouvelle scène : la scène Avant-Garde, ayant pour but d'apporter des pistes et des réponses aux questions essentielles sur l'environnement, la durabilité et les multitudes d'écosystème à créer dans un métier et pour une société de mangeurs en pleine révolution. ●

CONCOURS**Jeunes chefs S.Pellegrino inscriptions ouvertes**

Qui succédera à l'irlandais Mark Moriarty, vainqueur de la première édition du concours S.Pellegrino young chef? Les jeunes chefs français âgés de moins de 30 ans sont invités à s'inscrire jusqu'au 31 mars prochain sur le site Internet Fine Dining Lovers (finedininglovers.com). En avril, une sélection des finalistes sera effectuée par le centre de formation italien Alma. Dix candidats concourent pour chacune des 20 régions du monde (la France représentant une région).

Échange et enrichissement réciproque

Les candidats français se retrouveront le 18 mai et devront cuisiner leur plat signature et le présenter au jury régional présidé par Yannick Alléno (restaurant Ledoyen). Le grand chef coachera

majorité que leur rôle est légitime à apporter une aide financière à un jeune entrepreneur, à son repreneur, à son créateur, à son établissement. Mais les projets de loi ne sont pas encore envisagés. Pour France Boissons, les cafés CHR, France Boissons, les cafés d'Heineken, etc. ont organisé la 3^e édition du Prix des cafés pour nos régions. L'objectif est de promouvoir la création et la reprise de commerces CHR dans les territoires ruraux de France. Les projets ont jusqu'à présent permis de créer un réseau de chaînes pour développer le territoire rural sur le site fespournosregions.com.

Cf. Tokster.com

* en partenariat avec le Centre de formation d'entrepreneurs de la petite et moyenne entreprise (APVF), le Forum des villes et des collèges (FFC) et l'Ulule.



Le concours jeune chef S.Pellegrino donne une occasion nationale aux chefs.

le finaliste français de l'épreuve internationale. La compétition se déroulera en avril. La vraie compétition sera en contact avec le jury. C'est un vrai échange et enrichissement réciproque. Yannick Alléno. La grande finale aura lieu entre les 13 et 15



News

Edito

Dossiers et Enquêtes

Etablissements

Industriels

Installateurs

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

10-09-2015



Ventes d'équipements de grandes cuisines : un bilan encourageant au 1er semestre 2015

La dernière étude de l'Observatoire Promocuisines/SyNEG annonce des ventes d'équipements de grandes cuisines en hausse en +3% au premier semestre 2015 par rapport à la même période l'année dernière, dont +1% de ventes en France et +15% en exportations. Les appareils de cuisson et équipements de bar/café observent des résultats particulièrement bons, contrairement à la réfrigération, la ventilation, la manutention, la distribution différée et l'environnement laverie qui peinent légèrement.

L'export bénéficie d'un contexte international positif, et presque toutes les catégories d'équipement y enregistrent des progressions. Quant à la reprise des ventes pour l'UE observée au 1er trimestre, elle se confirme et s'amplifie.

Enfin, en France, la bonne activité au deuxième trimestre permet au cumul semestriel de revenir en zone positive.

Partager

0

Tweet

1

G+

0



Vous êtes ici : Accueil > FIL DIRECT > Produits > La Grande Cuisine Française multiplie les beaux succès à l'export.

FIL DIRECT Produits

Par la Rédaction HR-Infos | Article publié le 23/02/2016 - 20 h 09 min [A](#) [m](#) [A](#)

La Grande Cuisine Française multiplie les beaux succès à l'export



Un prestigieux fourneau sur mesure Rosinox est désormais installé au Kempinski Hotel Mall of the Emirates à Dubai.

Le rayonnement de la gastronomie et de la restauration française repose sur ses chefs et sur son patrimoine culinaire. Mais notre pays, on le sait moins, brille aussi par le talent industriel de ses équipementiers de cuisines professionnelles, dont les matériels sont utilisés sur tous les continents.

C'est ce que démontre régulièrement la **newsletter internationale du Syneg** diffusée auprès de prescripteurs internationaux pour valoriser les réussites export de l'industrie française de l'équipement des cuisines professionnelles. En date de février, la dernière publication du syndicat professionnel des constructeurs de grandes cuisines fait état par exemple de cinq réalisations signées par les constructeurs Electro Calorique, Rosinox, EuroCave Professional, Tournus Equipement et Unic.

Electro Calorique a ainsi équipé de ses chariots de distribution de repas le nouvel établissement hospitalier de Singapour, comptant 700 lits. Le premier de la sous-région à utiliser, grâce à ses modèles, la technique de la liaison froide et capable de gérer simultanément les services de repas halal et non halal.

De son côté, EuroCave a pourvu le restaurant Achoï de l'hôtel Amba Taipei Zhongshan à Taiwan de deux de ses distributeurs VoV3e de vin au verre avec dosage, d'une capacité de 8 bouteilles chacun. Un équipement idéal pour les clients, ils peuvent ainsi déguster dans des conditions parfaites de service différents crus en fonction des plats qu'ils ont choisis.

Pour sa part, Rosinox a livré un grand fourneau sur mesure et exclusif au célèbre Kempinski Hotel Mall of the Emirates, le plus ancien (il fut ouvert en 2006) et l'un des plus prestigieux hôtels de luxe de Dubai. La direction et le chef exécutif apprécient tout particulièrement la robustesse, la puissance et la fiabilité de ce piano haut de gamme.

Quant à Tournus Equipement, il vient de fournir pas moins de 285 de ses rayonnages à clayettes au San Manuel Bingo & Casino in Highlands en Californie, pour équiper ses cuisines et ses chambres froides à température positive et négative. Des rayonnages réputés pour leur design, leur robustesse et leur facilité de montage.

Enfin Unic a équipé l'extraordinaire Sky Lounge Bar de l'hôtel Hilton Amsterdam de sa machine à espresso Stella di Caffè, merveille de design industriel et concentrée d'innovations technologiques "intelligentes" axées sur la maîtrise de l'énergie, la productivité, la précision des opérations et le confort d'utilisation.

Découvrez la dernière newsletter internationale du Syneg



French Association of Catering Equipment Manufacturers



Découvrez la dernière newsletter internationale du Syneg



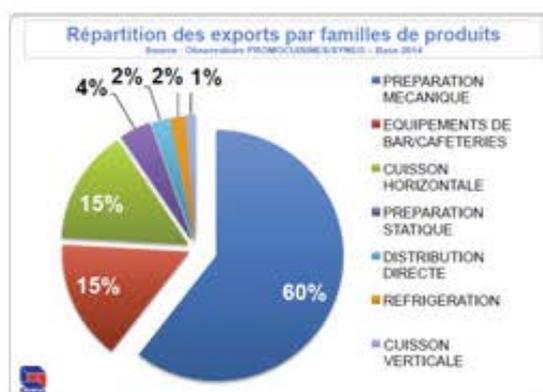
Les exportations essentielles à la grande cuisine française

Vitales pour beaucoup d'entreprises de ce secteur, les exportations de l'industrie Française d'équipements de grandes cuisines représenteraient environ 26 % des ventes de fabrications françaises et pèseraient plus de 150 millions d'euros.

Des exportations qui ont le vent en poupe actuellement. Sur les 9 premiers mois de 2015, elles auraient en effet progressé de +15 % en valeur par rapport à la même période de 2014. 53 % de ces exportations sont réalisées hors de l'Union Européenne, 47 % au sein de l'UE.

A eux seuls, les équipements de préparation mécanique, l'une des grandes spécialités françaises, se taillent la part du lion en contribuant pour 60% du CA réalisé à l'export. Viennent ensuite par ordre décroissant la Cuisson (16 %), les équipements de Bar/caféterie (15%), et la Préparation statique et le Self (6%).

Ces chiffres sont fournis par l'Observatoire Promocuisines/Synerg®, qui est administré par le Sphinx Institute, société réputée, forte d'une expérience de 30 ans dans le domaine des études et des statistiques. Sont observées 12 grandes catégories d'équipements et leurs 39 sous-catégories, représentant tous les métiers des grandes cuisines. Les données des entreprises déclarantes sont collectées en valeur (chiffre d'affaires), et en volume (quantités) chaque fois que pertinent et analysées par segments de marché (France et exportations) et sous-segments (Fabrications françaises, Importations, Export vers l'UE et hors UE).



Partager

VOS RÉACTIONS

Laissez votre commentaire

Nom:

Email:

Site internet:

Commentaire:



1
 Twitter
 2
 News

Accueil - CHR/Collectivités, Fournisseurs, Réglementations/Formations - Le « Global Summit » de l'EFCEM fixe la feuille de route de la cuisine pro

Le « Global Summit » de l'EFCEM fixe la feuille de route de la cuisine pro



Un 1er « Global Summit » pour la filière Grande Cuisine, organisé par l'EFCEM et avec la présence du NAFEM

C'est sur le thème de la durabilité que s'est ouvert à Milan, en marge du salon HOST, le 1^{er} Sommet international des constructeurs de matériels de grande Cuisine. Organisé à l'initiative de l'EFCEM Italie et de son coordinateur **Evaldo Perro** (NDLR - Ex président de l'Efceem remplacé en juin dernier après 4 ans de présidence par **Steve Loughton**, président du CESA anglais), cet événement a eu le privilège d'accueillir en plus des représentants des pays européens, **Michael Whiteley**, Président du NAFEM (U.S.A) ainsi que les « ambassadeurs » du NAFES (Australie, Nouvelle-Zélande, Asie-Pacifique) et du Mexique.

À l'occasion de cette rencontre, les constructeurs ont évoqué la nécessité d'unir leurs efforts pour améliorer la durabilité de leurs équipements en alliant performances énergétiques et rendements, tout en préservant la sécurité des équipements pour l'utilisateur. La nécessité d'établir des standards internationaux permettant de comparer et de vérifier les performances des matériels reste le chantier le plus urgent à concrétiser afin de répondre aux réglementations environnementales et d'apporter une réelle plus-value aux utilisateurs quelle que soit leur implantation dans le monde. La connectivité, qui devient omniprésente dans les matériels, pourrait aussi être une des clés pour parvenir plus rapidement à mesurer les consommations des appareils et établir un tableau international des standards à respecter pour garantir la meilleure durabilité.

Pour le marché italien, Evaldo Perro a souligné que : « les appareils de réfrigération, de cuisson (gaz et électrique) et de lavage consomment actuellement près de 25 500 kWh/an et selon nos projections, si nous améliorions tous nos matériels, nous pourrions dans les 5 prochaines années engendrer une réduction de 30% des consommations énergétiques et environ le même pourcentage pour ce qui est des émissions de gaz à effets de serre qui s'élevaient à ce jour à 10,200 Mtonnes/an ».

Un point de vue partagé par Michael Whiteley, Président du NAFEM et par Steve Loughton, président de l'Efceem, qui a insisté sur l'importance du « travail effectué par les différentes associations européennes avec les autorités de Bruxelles qui pourrait, à terme, donner naissance à un tableau européen des performances énergétiques pouvant servir de base de travail à l'échelle mondiale ».

Et c'est toujours dans une perspective mondiale que le Sommet a été l'occasion d'annoncer deux projets d'envergure.

La création d'une bibliothèque BIM gratuite et indépendante sur la plateforme www.efcebm.eu, pour les constructeurs qui pourront charger leurs blocs et pour les bureaux d'études qui y auront accès pour réaliser leurs projets. « C'est un grand pas en avant » a commenté **Pierre Alain Augagneur**, Président du SYNDICAT, qui a néanmoins ajouté : « ça ne règle pas le problème des coûts engendrés par le BIM qui vont forcément pénaliser nos entreprises mais c'est déjà un socle fondamental que d'avoir une plateforme centralisée des données ».

Autre projet, la préparation d'un livre blanc de la Grande Cuisine dont l'objectif est de présenter la filière à l'échelle mondiale ainsi que les nombreuses innovations et technologies qu'elle met sur le marché au service des utilisateurs. Ces derniers ont besoin d'être mieux informés et formés tant sur le plan du développement durable que sur les nouveaux appareils embarquant des technologies qu'il convient de bien maîtriser.

En conclusion, l'ensemble des participants à ce premier Sommet International s'est déclaré très satisfait de cette réunion qui s'est déroulée sous le signe de l'union et de la concertation.

Les discussions devraient se poursuivre, notamment à Londres en février 2016, lorsque les premières propositions opérationnelles auront vu le jour.

Ne manquez aucune actualité du secteur



Abonnez-vous à La Rpf Cuisine Pro



A partir de 49 €

Agenda

Salon RestauCo
04/11/2015

Paris
EXPHOTEL Bordeaux
22/11/2015 - 25/11/2015

4^e édition du SMAHRT
14/01/2016 - 27/01/2016
TOULOUSE

Europain & Intersac
05/02/2016 - 09/02/2016
Villepinet

Populaire

Étiquettes



CHR/Collectivités, Non classé
Expo Milano 2015 : la restauration au cœur du challenge ?
23 juin 2015



CHR/Collectivités, Réalisations
Host à Milan : un FuturBar au Pavillon 10
4 septembre 2015



Réalisations
Pour se restaurer à toute heure, Euronews offre une « Boîte 2.0€ » à ses salariés

énergétique dans les usages industriels. » Sans oublier le nucléaire qui va émerger comme la principale solution de production de masse d'électricité décarbonée.

Mais, remarque le président de FIM Énergétique, « actuellement, nous sommes très loin de l'objectif fixé. Nous restons sur une trajectoire d'un réchauffement de + 3 °C. La question du financement est donc déterminante. » L'Accord de Paris prévoit de mettre en place un cadre financier pour les transferts de technologie ainsi qu'un fonds mondial pour le climat de 100 milliards de dollars par an. « La BEI (Banque Européenne d'Investissement) a annoncé un milliard d'euros de financements au bénéfice de la transition énergétique, et un partenariat avec le Crédit Coopératif en vue d'accorder 75 millions d'euros de prêts supplémentaires pour des projets d'efficacité énergétique », précise France de Baillénx. D'autres banques vont dans le même sens : la preuve que le marché existe.

* FIM Énergétique : Association syndicale des équipements énergétiques.

De nouveaux éco-organismes pour traiter les déchets



En partenariat avec



Un même éco-organisme (Ecologic) pour gérer les DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques) et les DEA pro (Déchets d'Éléments d'Ameublement professionnels) : le dispositif VALO RESTO PRO®, créé à l'initiative du Syneq (Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines), offre une solution globale aux producteurs, installateurs, et aux détenteurs finaux d'équipements de la filière « grandes cuisines et métiers de bouche ».

« Une cuisine professionnelle est toujours équipée à la fois de DEEE et de DEA, explique Pierre Marcel, président de la Commission environnement du Syneq. L'efficacité de la collecte des déchets est renforcée dès lors qu'un opérateur unique est en mesure de reprendre l'ensemble de ces déchets sur site. »

« Nous nous réjouissons de l'obtention de cet agrément, ajoute Pierre-Alain Augagneur, président du Syneq. Le résultat d'un travail

collectif de réflexion engagé voilà trois ans, par la Commission environnement du Syneq avec toutes les parties prenantes de la filière et concrétisé grâce à l'engagement d'Ecologic, au soutien de la FIM et à l'écoute des pouvoirs publics. » Par ailleurs, fin décembre 2015, le ministère de l'Écologie a délivré les agréments aux éco-organismes chargés de collecter et traiter les DEEE professionnels. Parmi les catégories d'équipements concernés, la catégorie n° 6 "Outils" était jusqu'à présent orpheline. En 2015, la FIM et les principaux syndicats concernés (Profluid, Symop, Cisma, Amics & E&PI)* ont rencontré les éco-organismes et participé aux discussions ministérielles afin de garantir aux entreprises concernées une pluralité de choix et les meilleurs tarifs. Résultat : trois éco-organismes (Eco-systèmes, Ecologic et Recylum) ont obtenu l'agrément dans cette catégorie.

* Profluid : Association française des pompes et agitateurs, des compresseurs et de la robinetterie. Symop : Syndicat des machines et technologies de production. Cisma : Syndicat des équipements pour construction infrastructures sidérurgie et maintenance. Amics & E&PI : Association de la mécanique industrielle et des constructions spéciales.

ÉCONOMIE

Anticiper grâce aux baromètres sectoriels de la FIM

Indicateurs économiques et outils commerciaux, les baromètres de la FIM sont conçus à partir des enquêtes de l'INSEE et de celles réalisées par la FIM auprès de ses adhérents.

Le machinisme agricole et les fixations : ces deux nouveaux baromètres sectoriels de la FIM seront opérationnels à la fin du premier trimestre 2016. Ils viendront rejoindre les sept existants sur l'équipement mécanique, la sous-traitance, les pompes, la robinetterie, les transmissions, la manutention et les articles ménagers.

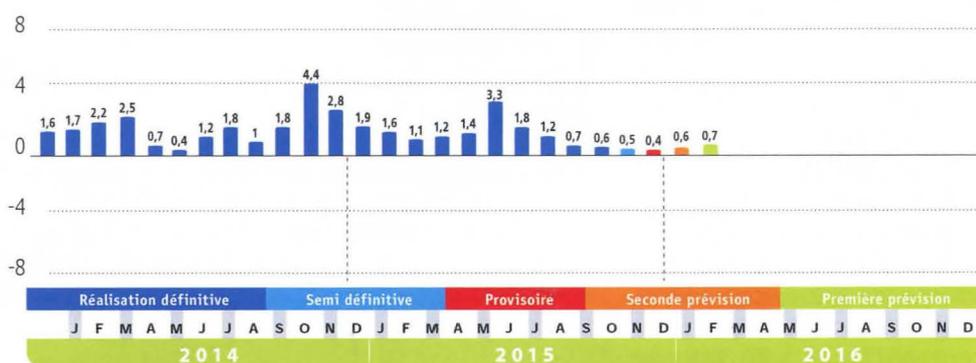
Chaque mois, la FIM adresse à ses abonnés l'évolution mensuelle en pourcentage de la production du secteur choisi, ainsi que l'évolution cumulée sur un an. Outre le résultat définitif du mois N-2 et un affinement des chiffres jusqu'au mois N, le baromètre donne des prévisions d'activité. « C'est un outil d'anticipation », estime Désiré Raharivohitra, chef du service Statistiques, Achats et Conjoncture du pôle Études Stratégiques et Prospective de la FIM. Fournisseur de composants de machines mécaniques, Siam Ringspann est abonné au baromètre "équipements".

« Il reflète la santé de nos clients, explique Françoise Pfister, directrice générale de l'entreprise. Il fait donc partie des sources d'information que nous examinons en réunion commerciale pour étudier la tendance des marchés et orienter notre stratégie. »

De son côté, Yannick Seeleuthner, responsable marketing groupe de Poclairn Hydraulics y trouve « la confirmation - ou non - de la pertinence de mes propres indicateurs. C'est une source d'information supplémentaire. » Les baromètres sont établis à partir des enquêtes de l'INSEE qui couvrent 60 % des entreprises dans le secteur de la mécanique auxquelles s'ajoutent les études menées par la FIM auprès de ses adhérents.

Baromètre des biens d'équipement mécanique & précision

Source FIM - Février 2016



Accueil - CHR/Collectivités, Réglementations/Formations - Valo Resto Pro enfin élargi aux DEA PRO (Déchets d'Éléments d'Ameublement)

Valo Resto Pro enfin élargi aux DEA PRO (Déchets d'Éléments d'Ameublement)



VALO RESTO PRO® enfin élargi aux Déchets d'Éléments d'Ameublement

C'est fait ! Depuis la parution au JO du 20 décembre dernier de l'Arrêté du 15/12, l'éco organisme **Ecologic**, déjà en charge du dispositif **Valo Resto Pro** créé à l'initiative du **SYNEG** pour gérer les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques professionnels (DEEE pro), est désormais agréé par l'État pour gérer les Déchets d'Éléments d'Ameublement professionnels (DEA pro) des grandes cuisines et métiers de bouche. C'est une première car ce double agrément permet à Valo Resto Pro de devenir le premier dispositif offrant une solution globale DEEE et DEA pro aux producteurs, aux installateurs, et aux détenteurs finaux d'équipements de la filière « grandes cuisines et métiers de bouche ».

Le SYNEG engagé dès l'origine pour défendre un dispositif filière mutualisé

« **Pierre-Alain AUGAGNEUR**, **Président** du Syneg, ne cache pas sa satisfaction : « Nous nous réjouissons de l'obtention de cet agrément qui est le résultat d'un travail collectif de réflexion engagé il y a trois ans par la Commission environnement du SYNEG avec toutes les parties prenantes de la filière grandes cuisines et métiers de bouche autour du dispositif Valo Resto Pro, et concrétisé grâce à l'engagement d'Ecologic, au soutien de la FIM et à l'écoute des Pouvoirs publics, en particulier de la Direction Générale de la Prévention des Risques au Ministère de l'écologie ». De son côté **Pierre MARCEL**, le nouveau **Président** de la Commission environnement du SYNEG suite au départ en retraite de **Christian CAVIN** qui, **avait dès l'origine tenté d'intégrer les DEA dans la réflexion menée par le Syndicat, confirme qu'avoir désormais un interlocuteur unique est une grande avancée pour la profession : « L'idée de Valo Resto Pro part du constat qu'une cuisine professionnelle est toujours équipée à la fois de DEEE et de DEA, et que l'efficacité de la collecte des déchets est donc considérablement renforcée dès lors qu'un opérateur unique est en mesure de reprendre l'ensemble de ces déchets sur site ou de proposer des solutions de proximité. Ce point de vue est d'ailleurs rejoint par les organisations représentatives des utilisateurs, des bureaux d'étude et d'installateurs qui soutiennent depuis l'origine Valo Resto Pro. La prochaine étape qui va nécessairement prendre un peu de temps mais aussi constituer une charge non négligeable pour les producteurs, consistera à adapter leurs systèmes informatiques afin de répondre à l'obligation de faire apparaître sur les factures les coûts unitaires de l'éco-contribution calculés à partir du barème qui vient juste d'être agréé ». Enfin, pour **René-Louis PERRIER**, **Président** d'Ecologic, « la mutualisation des services aux producteurs d'équipements et aux détenteurs de déchets est le fruit d'une évolution naturelle des filières à Responsabilité Élargie des Producteurs (REP) qui doivent répondre au défi d'une spécialisation par segment de produits qui complique la logistique. Ecologic veut favoriser la simplicité et l'efficacité pour les détenteurs des déchets afin d'atteindre les objectifs quantitatifs et qualitatifs recherchés au travers de la mise en oeuvre de ces REP ».**



Abonnez-vous à **La Rpf Cuisine Pro**



A partir de **49 €**

Agenda

4e édition du SMAHRT
24/01/2016 - 27/01/2016

TOULOUSE

Europain & Intersuc
05/02/2016 - 09/02/2016

Villepinte

Egast 2016
13/03/2016 - 16/03/2016

Sandwich & Snack Show
14/03/2016 - 15/03/2016

Paris

Populaire

Étiquettes



CHR/Collectivités, Non classé
Expo Milano 2015 : la restauration au cœur du challenge !
22 juin 2015



CHR/Collectivités, Réglementations/Formations
Biodéchets : une partie de la restauration collective serait hors-la-loi !



Réalisations
Pour se restaurer à toute heure, Euronews offre une « Boutik 2.0 » à ses salariés
10 avril 2015



Déchets de chantiers : moins de nuisances, plus de recyclage ! par Paprec



Papiers-cartons : gérer et valoriser vos déchets par Paprec

^ v Annonces Matériels & Services

L'éco-organisme Ecologic agréé pour les déchets d'ameublement

Déchets / Recyclage | 22 décembre 2015 | Laurent Radisson

A-

A+



Un arrêté interministériel, publié le 20 décembre, porte agrément de la société Ecologic pour pourvoir à la gestion des déchets de meubles de cuisine professionnels. La période d'agrément court jusqu'au 31 décembre 2017.

L'éco-organisme s'est engagé à respecter le cahier des charges annexé à l'arrêté du 15 juin 2012, dont la publication avait donné le coup d'envoi de la filière de responsabilité élargie des producteurs (REP) de déchets d'ameublement.

Deux éco-organismes sont déjà agréés au titre de cette filière mais pour des catégories de déchets beaucoup plus nombreuses. Il s'agit de la société Eco-mobilier et de la société Valdelia, toutes deux agréées pour une durée de cinq ans depuis le 1^{er} janvier 2013. L'agrément de la première porte sur tous les déchets d'ameublement ménagers ainsi que la literie professionnelle. Celui de la seconde porte sur tous les déchets d'ameublement professionnels, à l'exception de la literie.

Ecologic était déjà agréée dans le cadre de la filière des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), jusqu'au 31 décembre 2015 pour les DEEE professionnels et jusqu'au 21 décembre 2020 pour les DEEE ménagers.



Laurent Radisson, journaliste
Rédacteur en Chef délégué aux marchés HSE

10 000 tonnes de D.E.A estimées

Le tonnage annuel de mises sur le marché des DEA (tables, plans de travail, armoires, étagères, rayonnages, présentoirs à pain, dessertes, meubles de tri, chariots, bacs et plonge, distributeurs d'assiettes, de plateaux, de couverts, de verres...) est estimé à 10 000 tonnes. Ecologic ambitionne d'en collecter 10% dès la première année de l'agrément, et 35% à l'horizon 2021.

A titre de référence, le dispositif DEEE pro de *Valo Resto Pro* a déjà fait la preuve de son efficacité en captant 10 000 tonnes de mises sur le marché.

Comme pour les DEEE, *Valo Resto Pro* va s'appuyer :

- **côté metteurs sur le marché**, sur les plus de 65 producteurs d'équipements de grandes cuisines et métiers de bouche déjà sous contrat DEEE pro avec Ecologic, dont la majorité produit également des DEA pro ; et sur les nouveaux contractants désireux de rejoindre le dispositif.

- **côté collecte**, sur les solutions largement éprouvées et pragmatiques déployées par Ecologic :

- les opérations « sur chantier » : désinstallation et reprise sur site d'une cuisine, d'une boulangerie, d'un traiteur... en bénéficiant, lorsque opportun, de la synergie DEEE et DEA pro ;
- le réseau d'apport volontaire au travers des distributeurs et installateurs, en particulier ceux fédérés dans la démarche *Valo Resto Pro* ;
- la filière historique des récupérateurs de ces déchets, en traçant et contrôlant rigoureusement le bon traitement des équipements.



Comment adhérer et faire appel au dispositif *Valo Resto Pro* Ecologic ?

1 - Si vous êtes utilisateur, vous renouvelez vos matériels ; vous êtes installateur, vous avez des équipements à reprendre chez un utilisateur...

- Détenteurs de DEEE et DEA pro, contactez le guichet unique Ecologic : www.e-dechet.com ou +33 (0)1 30 57 79 14

2 - Vous êtes producteur (fabricant, importateur, revendeur sous votre seule marque, revendeur à distance), et vous vendez des équipements sur le territoire national, vous avez l'obligation de pourvoir à la collecte et au recyclage de vos équipements en fin de vie.

- Pour contractualiser avec Ecologic, contactez : **Josselyne KAFKA** // jkafka@ecologic-france.fr - +33 (0)1 76 52 00 06

Articles Associés:

1. **Challenge national du recyclage des DEEE**
2. **Le « Global Summit » de l'EPCEM fixe la feuille de route de la cuisine pro**
3. **Biodéchets : une partie de la restauration collective serait hors-la-loi !**
4. **Biodéchets : de la nécessité de clarifier sans opposer**

 Nelly Rioux

CONSTRUCTEURS

LE SYNEG ORGANISE UN ÉCHANGE FILIÈRE AUTOUR DU BIM

La modélisation des données du bâtiment (building information modeling) doit inciter au partage des informations. . .

De nombreux acteurs de la filière grande cuisine ont répondu présents à l'invitation du Syneg, le 19 novembre dernier à La Défense, pour assister à la présentation de la plateforme Efcem BIM qui vient d'être lancée (*lire aussi notre article page 24*). Pour ce faire, Keith Warren, directeur du Cesa et président du « technical board » de l'EFCEM, s'était déplacé en personne. En préambule, Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg, a rappelé les enjeux du BIM (building information modeling) ou « *modélisation des données du bâtiment* », une méthode globale de travail basée sur la collaboration de toutes les parties prenantes de la construction (maître d'ouvrage, architecte, bureau d'études, entreprises du BTP, fournisseurs. . .) autour d'une maquette numérique partagée. La directive européenne 2014/24/UE du 26 février 2014 invite les États



membres à développer l'utilisation du BIM pour les projets de construction financés par des fonds publics. Ainsi, le Royaume-Uni a décidé de le rendre obligatoire à compter de janvier 2016, et la France envisage de l'imposer progressivement en 2017. Appliqué à la filière grande cuisine, le BIM repose sur la mise à disposition, par les fabricants, de bibliothèques d'objets numériques de l'équipement des cuisines professionnelles. La particularité de ces objets est qu'ils incluent à la fois des données géométriques 2D ou 3D, et des données technico-commerciales. Ces bibliothèques peuvent être alimentées et

consultées au moyen de plateformes Internet partagées, d'où la création de la plateforme EFCEM BIM. Lors de cette réunion, Keith Warren a insisté sur la nécessité d'adopter, pour un partage plus efficace des informations, un seul et même format de fichier (IFC) qui pourrait à terme devenir la norme. Il a invité tous les acteurs présents à s'intéresser de près à cette plateforme car, a-t-il dit, « *si on ne travaille pas ensemble, des sociétés vont se mettre au service des fabricants et le risque sera alors une multiplication des bibliothèques qui multiplieront les coûts pour les entreprises* ». ● NR

QUALIFICATION

UN NOUVEAU SITE POUR QUALICUISINES

L'organisme de qualification vient de dépasser les cent entreprises qualifiées à l'heure où il se veut plus visible sur le web et avant de compter les premiers qualifiés en Boul'Pat.

Dix mois après son élection, Patrice Quéva, président de Qualicuisines, ne cache pas sa satisfaction. Son premier objectif qui était de remonter le nombre d'affiliés est aujourd'hui atteint. Ce qui lui fait dire « *Qualicuisines renâit* ». En cette fin d'année, l'organisme compte plus de 100 qualifiés. Et l'année 2016 se présente sous les meilleurs

auspices avec l'arrivée d'une qualification spécifique pour le secteur de la boulangerie-pâtisserie sur laquelle a notamment travaillé Tanguy Danquigny (*Lire la Rpf d'octobre 2014*). À l'heure où les premiers audits commencent dans ce domaine, le premier qualifié devrait se voir remettre sa qualification en début d'année prochaine. Il devrait

s'agir de la société APPA à Saint Chamond (42) qui fêtera ses 50 ans en 2016. Quinze autres entreprises devraient suivre dans les prochains mois. L'actualité de Qualicuisines est aussi marquée par le lancement de son nouveau site Internet qui suivra notamment l'actualité de toutes les filières sur lesquelles l'organisme intervient maintenant. ●

CONVENTION

Cantina se prépare

À l'occasion de sa 5e édition, CANTINA 2016 réunira les acteurs du secteur de la restauration collective autour des enjeux, des innovations et des perspectives du numérique appliqués à leurs activités. Le 22 mars prochain, à l'Auditorium Marceau (Paris 8ème), la journée s'articulera autour de 8 conférences stratégiques et prospectives avec l'intervention d'un « grand témoin », Philippe Bloch (sous réserve), Pdg de Ventana Group, journaliste BFM Business et Co-fondateur de Columbus Café. Sont également prévus des tables rondes réunissant opérateurs, équipementiers et clients de la profession, ainsi que de nombreux témoignages, benchmarks et success stories. Le tout ponctué, des moments de convivialité et d'échanges avec les décideurs de la profession.

INTERNET

Un nouveau site pour Dagard

La société Dagard vient de lancer son nouveau site internet. Pour cette entreprise limousine, c'est un changement total et un nouveau look, à la fois plus moderne et plus ergonomique. Avec ce nouveau support au design responsive, Dagard souhaite se rapprocher de ses clients français et internationaux puisque l'entreprise est aussi présente dans plus de 60 pays, dont les USA à travers sa filiale Dagard USA Corp. Au programme de ce nouveau site : plus de conseils techniques, des « case study » et un accès dédié par logIn pour les distributeurs et les partenaires.

Le « Global Summit » de l'Efcem fixe la feuille de route de la cuisine pro

C'est sur le thème de la durabilité que s'est ouvert, en marge du salon Host, le 1er sommet international des constructeurs de matériels de grande cuisine. Organisé à l'initiative de l'Efcem Italie et de son coordonnateur **Evaldo Porro** (NDLR. Ex-président de l'Efcem remplacé en juin dernier après 4 ans de présidence par Steve Loughton, président du Cesa anglais), cet événement a eu le privilège d'accueillir, en plus des représentants des pays européens, Michael Whiteley, président du Nafem (USA), ainsi que les « ambassadeurs » du Nafes (Australie, Nouvelle-Zélande, Asie-Pacifique) et du Mexique.

À l'occasion de cette rencontre, les constructeurs ont évoqué la nécessité d'unir leurs efforts pour améliorer la durabilité de leurs équipements en alliant performances énergétiques et rendements, tout en préservant la sécurité des équipements pour l'utilisateur. La nécessité d'établir des standards internationaux permettant de comparer et de vérifier les performances des matériels reste le chantier le plus urgent à concrétiser afin de répondre aux réglementations environnementales et d'apporter une réelle plus-value aux utilisateurs, quelle que soit leur implantation dans le monde. La connectivité, qui devient omniprésente dans les matériels, pourrait aussi être une des clefs pour parvenir plus rapidement à mesurer les consommations des appareils et établir un tableau international des standards à respecter pour garantir la meilleure durabilité.

Pour le marché italien, Evaldo Porro a souligné que « les appareils de réfrigération, de cuisson (gaz et électricité) et de lavage consomment actuellement près de 25 500 GWh/an et, selon nos projections, si nous améliorions tous nos matériels, nous pourrions dans les 5 prochaines années engendrer une réduction de 30 % des consommations énergétiques et environ le même pourcentage pour ce qui est des émissions de gaz à effet de serre qui s'élèvent à ce jour à 10 200 Mtonnes/an ».

Un point de vue partagé par **Michael Whiteley**, président du Nafem, et par **Steve Loughton**, président de l'Efcem, qui a insisté sur l'importance du « travail effectué par les différentes



associations européennes avec les autorités de Bruxelles, qui pourrait, à terme, donner naissance à un tableau européen des performances énergétiques pouvant servir de base de travail à l'échelle mondiale ».

Deux grands projets

Et c'est toujours dans une perspective mondiale que le sommet a été l'occasion d'annoncer deux projets d'envergure.

La création d'une bibliothèque BIM gratuite et indépendante sur la plateforme www.efcembim.eu, pour les constructeurs qui pourront charger leurs blocs et pour les bureaux d'études qui y auront accès pour réaliser leurs projets. « C'est un grand pas en avant », a commenté **Pierre-Alain Augagneur**, président du Syneq, qui a néanmoins ajouté : « cela ne règle pas le problème des coûts engendrés par le BIM, qui vont forcément

pénaliser nos entreprises, mais c'est déjà un socle fondamental que d'avoir une plateforme centralisatrice des données ».

Autre projet, la préparation d'un livre blanc de la grande cuisine, dont l'objectif est de présenter la filière à l'échelle mondiale ainsi que les nombreuses innovations et technologies qu'elle met sur le marché au service des utilisateurs. Ces derniers ont besoin d'être mieux informés et formés tant sur le plan du développement durable que sur les nouveaux appareils embarquant des technologies qu'il convient de bien maîtriser. En conclusion, l'ensemble des participants à ce premier sommet international s'est déclaré très satisfait de cette réunion, qui s'est déroulée sous le signe de l'union et de la concertation. Les discussions devraient se poursuivre, notamment à Londres en février 2016, lorsque les premières propositions opérationnelles auront vu le jour.

ACTUALITÉS

Filières REP



Les éco-organismes des DEEE prennent de l'envergure

[Version imprimable](#)



8 janvier 2016

Les trois éco-organismes actifs dans les DEEE professionnels voient leurs périmètres s'élargir. Ceci en vertu de trois arrêtés de réagrément du 22 décembre 2015, pour la période 2016-2018.

Récylum voit désormais entrer dans son giron les outils. Il s'agit de petites machines de production, de pompes ou de postes de soudure. Eco-Systèmes gère désormais cinq catégories, dont les outils également, et les instruments de surveillance et de contrôle. Idem pour Ecologic qui, en plus des catégories 1 à 4 (appareils ménagers, informatique, télécommunications...), va aussi traiter les outils, les distributeurs automatiques (de billets par exemple), ainsi que les jouets, équipements de loisir et de sports, telles que les machines à sous. À partir d'août 2018, cette REP couvrira de nouvelles catégories, relevant notamment des réseaux et de la production ou de la conversion d'énergie. Autre nouveauté, **Ecologic vient d'obtenir un agrément pour les meubles de cuisine professionnels usagés, et** vise 8 000 tonnes mises sur le marché en 2021. « Cela apporte une cohérence, estime René-Louis Perrier, son président. Le fabricant peut déclarer son chariot à roulettes, qu'il soit passif ou chauffant, auprès du même éco-organisme, et avec un seul réseau de collecte. » Si le dirigeant veut voir ce flux comme « complémentaire des DEEE », Ecologic empiète tout de même sur les plates-bandes de Valdelia. Qu'un éco-organisme traite ainsi des flux différents mais provenant d'un même producteur est a priori source de synergies. Or, il n'est pas sûr que cette configuration contribue à la lisibilité des REP.

Christelle Carroy

Crédits de l'illustration : DR

Les dernières actualités



Recyclage

Federec, la fédération des entreprises du recyclage se projette en 2030

08/01/2016



Déchets

Le pôle national des transferts transfrontaliers de déchets couvre désormais toute la France

06/01/2016



Déchets

Le blog

Restauration21

www.restauration21.fr



AU MENU ...
INSTALLATION D'UNE CUISINE
AU COLLÈGE DE PERKÉSSÉDOUGOU
(CÔTE D'IVOIRE)

Adhérent à
RESTAURANTS SANS FRONTIÈRES

www.restaurantsansfrontieres.org



RESTAURANTS
SANS FRONTIÈRES
Une part de justice

- Etiquette environnementale : La crêperie bio Ker Soazig décroche un A | Accueil | Alimentation durable et restauration collective s'invitent jeudi 14 janvier à l'Assemblée Nationale -

J'aime Partager 612

08/01/2018

LE DISPOSITIF VALO RESTO PRO S'ÉTEND AUX DÉCHETS D'ÉLÉMENTS D'AMEUBLEMENT

Opéré par Ecologic, le dispositif offre une solution globale DEEE et DEA pro aux producteurs, aux installateurs et aux détenteurs finaux d'équipements de grandes cuisines et métiers de bouche.



En charge du dispositif **Valo Resto Pro** créé à l'initiative du **SYNEG** (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines) pour gérer les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques professionnels (DEEE pro), l'éco-organisme Ecologic est désormais agréé par l'État pour gérer les Déchets d'Éléments d'Ameublement professionnels (DEA pro) des grandes cuisines et métiers de bouche.

Les DEA professionnels de la filière sont les : tables, plans de travail, armoires, étagères, rayonnages, présentoirs à pain, dessertes, meubles de tri, chariots, bacs et plonge, distributeurs (assiettes, plateaux couverts, verres...)

Le tonnage annuel de mises sur le marché de ces équipements est estimé à 10 000 tonnes. Ecologic ambitionne d'en collecter 10 % dès la première année de l'agrément, et 35 % à l'horizon 2021.

Du côté des metteurs sur le marché, le dispositif s'appuie sur plus de 65 producteurs d'équipements de grandes cuisines déjà sous contrat DEEE pro avec Ecologic, dont la majorité produit également des DEA pro, ainsi que sur les nouveaux contractants désireux de rejoindre le dispositif. Côté utilisateurs, Ecologic assure la désinstallation et la reprise sur site d'une cuisine, d'une boulangerie, d'un traiteur en articulant, si besoin, la synergie DEEE et DEA pro. Le réseau d'apport volontaire au travers des distributeurs et installateurs et la filière historique des récupérateurs de ces déchets d'équipements complètent le maillage.

Comment adhérer et faire appel au dispositif Valo Resto Pro / Ecologic ?

- Si vous détenez des DEEE et DEA pro, contactez le guichet unique Ecologic sur www.e-dechet.com ou le +33 (0)1 30 57 79 14
- Si vous êtes producteur (fabricant, importateur, revendeur sous votre seule marque, revendeur à distance) et que vous vendez des équipements sur le territoire national, vous avez l'obligation de pourvoir à la collecte et au recyclage de vos équipements en fin de vie. Contactez : Josselyne Kafka, jkafka@ecologic-france.fr

RECHERCHER

OK



Lydie
Anastassion

Suivre

Journaliste spécialisée
restauration et
développement durable

LES NOTES RÉCENTES

[Alimentation durable et restauration collective s'invitent jeudi 14 janvier à l'Assemblée Nationale](#)

[Le dispositif VALO RESTO PRO s'étend aux Déchets d'Éléments d'Ameublement](#)

[Etiquette environnementale : La crêperie bio Ker Soazig décroche un A](#)

[Le doggy bag n'est pas obligatoire](#)

[Yairhona sort 4 références certifiées bio et équitables](#)

LA TRIBUNE D'ELISABETH
LAVILLE

["L'économie circulaire, source d'économies et d'innovation pour la restauration"](#)

["Quand la restauration s'empare de la tendance "sans gluten"](#)

["Des aushis sans souci... pour la planète et la santé !"](#)

["Quand les camions s'engagent pour une restauration durable"](#)

["Quel éco-chef êtes-vous ?"](#)

19 - restauration durable - 2018 - 01/08

PRESIDENT
Professionnel



snacking.fr



LE MAG

ACTUS

CONCEPTS

EXPERTS

GUIDE

[Accueil](#) > [Actualités du Snacking](#) > Les exportations dopent la vente d'équipements de grandes cuisines

actus



+ FOURNISSEURS

12 Septembre 2015 - 162 vue(s)

Les exportations dopent la vente d'équipements de grandes cuisines

Le premier semestre a été bon pour les exportations françaises, souligne l'Observatoire **PROMOCUISINES/SYNEG®** avec une hausse de 15% des ventes hors frontières. Ce qui porte à 3%, la croissance des ventes globales (France + Export).

Dans le détail, il existe des différences notables de comportement entre catégories d'équipements : ainsi, appareils de cuisson et équipements de bar/cafétererie surperforment. À contrario, réfrigération, ventilation, manutention, distribution différée et environnement-laverie connaissent une situation moins favorable. Les autres catégories - préparation mécanique, préparation statique, distribution directe, laverie - se situent peu ou prou dans la tendance générale.

L'exportation est portée par un contexte international favorable donnant globalement des signes de redémarrage et d'effets de change favorables aux fabricants de la zone euro. Toutes les catégories d'équipement ou presque y enregistrent des progressions. Par ailleurs, la reprise des ventes à destination de l'Union européenne déjà observée au premier trimestre se confirme et s'amplifie.

Tags : SYNEG - PROMOCUISINES - Grande Cuisine -



Accueil - CHR/Collectivités - L'EFCEM annonce la création d'une bibliothèque BIM

L'EFCEM annonce la création d'une bibliothèque BIM



Pierre-Alain Augagneur et André-Pierre Doucet, Président et secrétaire général du SYNEG lors du 1er Global Foodservice Equipment & Supplies Leadership Summit organisé par l'EFCEM

En marge du salon **HOST** qui ouvre ses portes aujourd'hui à Milan, l'EFCEM (European Federation of Catering Equipment Manufacturers) a organisé hier sa première conférence internationale des constructeurs d'équipements de grande cuisine (Global Foodservice & supplies Leadership Summit). Elle a réuni non seulement les différents pays Européens membres de l'EFCEM mais également l'Amérique du Nord avec la présence du NAFEM, l'Asie et l'Australie (NAFES). A cette occasion, l'EFCEM a annoncé la création d'une bibliothèque BIM gratuite et indépendante, à la fois pour les constructeurs qui pourront charger leurs blocs gratuitement et pour les bureaux d'études qui y auront accès pour réaliser leurs projets. Ces éléments se retrouveront sur une plateforme dédiée www.efcemblm.eu

En parallèle, les représentants des constructeurs de matériels ont annoncé la mise en place de groupes de travail pour faire avancer des thèmes tels que le développement durable et les économies d'énergie ou la connectivité des équipements. L'idée étant, à terme, d'imaginer des protocoles communs permettant de répondre équitablement aux attentes des clients. Pour **Pierre-Alain Augagneur, président du SYNEG** : « cette première conférence marque la volonté de tous de faire avancer des dossiers sensibles qui nécessitent l'adhésion de tous les pays. La mondialisation est une réalité à laquelle plus personne ne peut échapper et si chaque pays garde encore ses spécificités, il est temps d'unir nos efforts pour garantir le meilleur service à nos clients ».

Articles Associés:

1. Le « Global Summit » de l'EFCEM fixe la feuille de route de la cuisine pro
2. Bientôt des drones serveurs ?
3. Mister Collect envisage d'étendre son réseau en franchise
4. Arwytec évolue et accueille un nouvel associé

Nelly Rioux

NE MANQUEZ PAS
l'actualité

Abonnez-vous



A partir de

Agenda

Salon Restau'Co
04/11/2015

Paris
EXPHOTEL Bordeaux
22/11/2015 - 25/11/2015

4e édition du SMAH
24/01/2016 - 27/01/2016
TOULOUSE

Europain & Intersuc
05/02/2016 - 09/02/2016
Villepinte

Populaire

Éti



CHR/Collec
Expo Milan
cœur du ch:
22 juin 2015



CHR/Collec
Host à Mila
4 septembre