

## L'actualité des équipementiers de cuisines professionnelles

### EDITO



### Tous ensemble, tous ensemble !

Dans un monde de médias toujours plus rapide et dépassé le jour même, un salon comme EQUIP'HÔTEL représente la pérennité à la fois passé, présent et avenir. L'édition du demi-siècle (c'est la 50<sup>e</sup> édition) s'intègre dans la mémoire de la profession et permet de joindre la convivialité de la chaleur humaine et la froideur de la précision technique, donc de remettre l'homme au centre de l'aventure permanente.

La protection de notre métier de constructeur est de l'intérêt de tous, mais elle ne s'exerce plus de la façon traditionnelle, elle doit innover comme les matériels, nos avancées technologiques doivent être promues, nos techniques sans cesse améliorées. Défendre c'est aussi attaquer pour le plus grand bien de nos clients, la loi est bonne et protectrice quand elle est appliquée par tous, la concurrence est saine quand est comparé ce qui est comparable, la multiplication des choix permet au client de prendre les meilleurs, et mieux-disant devrait quelquefois ne pas s'écrire moins-disant. Les performances énergétiques ou monstre du Loch Ness récurant ne peuvent s'appuyer que sur du rationnel reconnu et appliqué par tous et pour une fois « tous ensemble, tous ensemble » ne sera pas un slogan revendicatif, mais un devoir et un droit d'unité pour notre métier.

Le SYNEG par ses actions, essaie par tous les moyens à sa disposition, de défendre une profession qui représente indirectement l'art de vivre à la française. Les chefs de collectivité aussi bien que ceux de la restauration commerciale, dont nous admirons tant le travail de l'ombre sauf pour les rares dans la lumière, peuvent innover grâce à nos adhérents. Nous sommes fiers en tant qu'industriels de donner l'image d'une France d'action et de passion.

Thierry Brener  
Président

### GRAND ANGLE

### ...Que ma cantine est bonne !

Que se passe-t-il dans la restauration collective ? Il n'y a pas un jour sans que ne soient loués les efforts de qualité engagés dans cet univers autrefois tant critiqué. Le point sur cette métamorphose et ses conséquences sur les cuisines professionnelles...

Depuis quelque temps, émissions télé, articles élogieux, vidéos sur le net se succèdent pour mettre en lumière des actions de terrain menées par des hommes et des femmes qui ont décidé de changer les choses pour que la qualité soit au rendez-vous dans les assiettes de nos cantines. Progressivement, la restauration scolaire introduit le bio dans ses menus. En 2012, le Grenelle l'im-



pose, 20 % des produits consommés devront provenir de l'agriculture biologique. Mais certaines communes vont d'ores et déjà beaucoup plus loin. Barjac, Vauvert, Salon de Provence, Lons le Saulnier, Millau, Bègles, Gap, Le Rouret, Paris etc. sont citées en exemple pour leur politique en matière de restauration collective où non seulement le bio mais aussi les produits frais, locaux ou issus

de circuits courts sont les vraies stars des projets. En parallèle, on imagine des lieux de production propres, des déchets triés, des équipements performants et optimisés sur le plan énergétique. Le fameux débat de la liaison froide contre la liaison chaude revient sur le ring et dans cette effervescence créative, on est en droit de se demander (suite page 2)

### EVOLUTION DU MARCHÉ

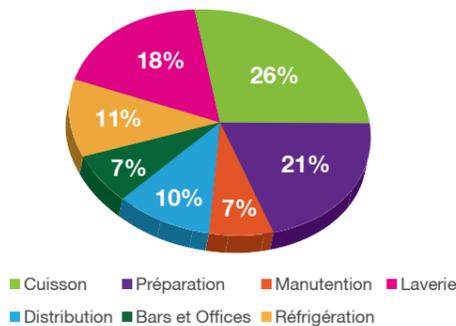
### .....La Grande Cuisine attend la relance

Sur les 6 premiers mois de l'année 2010, le total des ventes (France + export) pour la profession des équipementiers de cuisines professionnelles est en légère hausse de 2% par rapport au 1er semestre 2009.

Les ventes en France restent étales avec - 0,5%, soit environ 230 millions d'euros. Le marché est donc globalement sans relief. Pourtant les initiatives gouvernementales en matière de baisse de TVA et de nouvelles facilités de financement laissaient espérer une relance des investissements en matériels...

Répartition des ventes en France

Source : Geco-Promocuisines



(suite page 3)

### INTERVIEW

### ...Restauration collective : vers une mutation organisée ?



Pour Jean-Pierre Poulain, Professeur des universités, socio-anthropologue, à l'université de Toulouse Le Mirail, directeur du CETIA\*, ce que vit actuellement la restauration collective ouvre des opportunités majeures tant pour les opérateurs que pour les acteurs qui gravitent autour de cet univers. Y compris pour les équipementiers.

Comment analysez-vous ce qui se passe actuellement dans la restauration collective (introduction du bio, recherche de circuits courts, cuisines «propres»...) ?

Jean-Pierre Poulain : Cette situation est pour ce secteur une formidable fenêtre d'opportunité pour retravailler son image qui n'était pas forcément bonne. Actuellement, le thème de la restauration collective vertueuse, bio, de qualité, occupe beaucoup de place dans la prise de parole des opérateurs alors que sur le terrain, le marché réel ne pèse même pas 2 %. Néanmoins, l'ampleur du phénomène montre qu'il y a un mouvement de fond qui ne semble pas prêt de s'arrêter. Pour preuve, les grandes entreprises comme les collectivités locales réfléchissent (suite page 2)

### LE BILLET DU JOURNALISTE

### L'avenir sous un autre angle

Dans son documentaire «Nos enfants nous accuseront», Jean-Paul Jaud relate l'initiative d'une petite municipalité du Gard qui décide dès 2006 d'introduire le bio à 100 % dans sa cantine en travaillant avec les agriculteurs locaux. Un titre et un contenu chocs, jugés parfois trop manichéens ou trop culpabilisants. Il n'empêche qu'ils ont contribué à réveiller des consciences. Les lois (Grenelle, et aujourd'hui la LMA - Loi de Modernisation de l'Agriculture) ont enfoncé le clou. Les acteurs rencontrés pour réaliser ce numéro m'ont convaincue qu'une ardeur nouvelle s'était emparée d'un secteur jusqu'ici trop souvent montré du doigt.

Et si, le temps de lire ce numéro, cette effervescence gagnait aussi toute la filière de la Grande Cuisine ? Aux oubliettes la hausse du nickel, la concurrence déloyale, la complexité des normes et des réglementations, la fluctuation de l'euro ou encore les grèves et la pénurie de main d'œuvre qualifiée... N'est-il pas temps de profiter de la formidable énergie de ces clients pour innover et imaginer avec eux les équipements qui cuiront, refroidiront et distribueront les repas de nos enfants demain : conformes aux normes, économes, économes en énergie, intelligents, polyvalents et modulaires, auto-nettoyants et enfin, abordables ? Les constructeurs adhérents du SYNEG ont déjà avancé sur la plupart de ces critères bien que les champs d'investigation soient infinis. Dorénavant, les nouvelles fiches environnementales que le syndicat vient d'élaborer constituent un nouveau challenge pour réfléchir et envisager l'avenir sous un autre angle. Alors, vite, profitons-en !

Nelly Rioux

## GRAND ANGLE

(suite de la page 1)

si les cuisines professionnelles telles qu'elles sont conçues aujourd'hui restent d'actualité.

### Légumerie, nouveaux matériels de préparation, économies d'énergie : la cuisine bouge !

Si hier l'utilisation de la 4e et de la 5e gamme s'avérait une aide précieuse, le recours aux produits frais, notamment les légumes, implique la présence d'une légumerie, une zone qui avait quasiment disparu des cuisines ces dernières années. Avec elle, ce sont tous les matériels de préparation (lavage, épluchage et découpage) qui vont être recherchés pour en faciliter l'organisation. De même, les chambres froides négatives ne nécessitent plus forcément les mêmes dimensions alors que les chambres froides positives sont davantage sollicitées.

**Josette Hart**, adjointe au Maire de Millau en charge de la restauration (autogérée) le confirme : «*Nous avons la chance d'avoir une cuisine conçue avec une légumerie, nous avons simplement renforcé le petit matériel pour faciliter la préparation des produits frais*». Dans cette ville où la politique en matière de restauration a généré plus 10 % d'inscrits avec 1500 repas servis chaque jour, il a été nécessaire de réorganiser les procédures de travail avec une main-d'œuvre plus qualifiée et des créneaux horaires réaménagés. Des facteurs que les concepteurs de cuisine doivent désormais prendre en compte. Car si le coût matière et les frais de personnel augmentent, des économies doivent être réalisées ailleurs, notamment sur les frais fixes. C'est là que les économies d'énergie et la maintenance des équipements peuvent jouer un rôle capital.

Selon **Marie-Paule Maréchal** du cabinet Genos spécialisé en performance durable : «*des économies substantielles peuvent être générées grâce à des matériels dont les performances ont été mesurées et améliorées, mais également grâce à une réflexion globale sur l'usage des matériels. Les constructeurs doivent ainsi prendre le virage de l'éco-conception. Penser dès la conception du matériel à son usage – le plus long possible –,*

*à la facilité de sa maintenance et à sa fin de vie afin de réduire tous les impacts sur l'environnement est bénéfique. Si, dans cette approche, une vigilance particulière doit être accordée à la performance énergétique des matériels, il ne faut pas négliger leurs capacités de programmation qui permettent à la fois d'optimiser les réglages et d'éliminer les temps de fonctionnement inutiles. Ceci montre que les constructeurs ne seront pas les seuls garants de la réussite des économies, mais que les personnels des cuisines y contribuent aussi*».

### De nouveaux enjeux : la traçabilité, la valorisation des déchets, la maintenance...

Du côté des restoconcepteurs\*, le discours est assez similaire avec pourtant une nuance à propos du traitement des légumes frais. **Francis Cabrol**, Président de la CICF Hôtellerie-restauration et dirigeant de FCO Conseil à Toulouse, explique : «*les légumeries n'ont jamais vraiment disparu. Elles sont peut-être sous-dimensionnées, mais les produits bruts n'ont jamais été totalement supprimés des approvisionnements. Il convient désormais de les équiper convenablement avec des machines spécifiques. La maintenance et le problème du traitement des déchets organiques me semblent beaucoup plus complexes, car, en valeur, ce sont deux postes impactant. Pour la maintenance, des pistes existent. Ainsi, des contrats de maintenance préventive peuvent être une source d'économie et contribuer à la durabilité d'un projet. On a aussi des solutions pour valoriser les déchets biodégradables, mais elles sont encore trop onéreuses pour la restauration collective qui produit, en moyenne, 150 g de déchets par couvert.*

**Jean-Luc Prats** qui dirige Restauration Conseil soulève d'autres aspects : «*le bio exacerbe la notion de traçabilité, car comment garantir aux convives l'origine du produit si la cuisine s'approvisionne via diverses filières, bio ou non ? Comment améliorer les performances de la ventilation, un poste généralement énergivore ? Notre rôle en tant que restoconcepteur\* est de mettre en adéquation des*



Des légumeries à redimensionner...

*modes opératoires avec les matériels dont nous disposons. À nous d'imaginer les agencements de demain qui répondent le mieux aux modes de production demandés par les clients. Pluridisciplinaires, nous sommes peut-être plus à même de réfléchir au développement durable des cuisines collectives qui ne sont pas encore suffisamment prises en compte lorsqu'on conçoit un bâtiment*».

A l'occasion d'un rendez-vous organisé par la journaliste spécialisée **Lydie Anastassion**, créatrice du blog Restauration21, **Cédric Dubost**, adjoint au maire de Bègles, délégué à la cuisine centrale résume bien la situation : «*pour le moment nous avons trouvé les solutions pour améliorer la qualité des assiettes et pratiquer notre métier de la manière la plus vertueuse possible. À Bègles, nous avons préféré construire une nouvelle cuisine pour servir nos 1800 à 2000 couverts quotidiens. 25 % des produits sont bio dont 60 % concernent les fruits et légumes. La légumerie est importante, la boucherie également puisque nous recevons la viande en quartier. La zone dédiée à la pâtisserie sera peut-être à terme utilisée pour produire du pain, mais actuellement nous l'utilisons davantage pour les repas spéciaux, notamment ceux des tous petits qui nécessitent des recettes et des conditionnements spécifiques. Nous utilisons un logiciel très performant pour la traçabilité*

*et même si nous utilisons encore des produits surgelés, les chambres froides sont davantage utilisées en positif qu'en négatif. On a inversé la tendance en ne recevant que de façon marginale, des produits issus de l'agroalimentaire. Demain, nous allons nous intéresser au traitement des déchets, que nous trions déjà, et aux performances des matériels. À fonction égale, nous privilégierons celui qui sera le plus propre et le plus durable*».

NR

\*Restoconcepteur : définition déposée par CICF Hôtellerie-Restauration pour désigner les bureaux d'études spécialisés dans le domaine de la restauration.



Pour aller plus loin :

[www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)  
[www.slowfood.fr/chartes-slow-food-france](http://www.slowfood.fr/chartes-slow-food-france)  
[www.cicf.fr/cicf-syndicats/cicf-restauration\\_hotellerie](http://www.cicf.fr/cicf-syndicats/cicf-restauration_hotellerie)  
[www.genosconseil.fr/](http://www.genosconseil.fr/)  
[www.restauration21.com](http://www.restauration21.com)  
[www.bourgeois.coop/Bourgeois/Eco-conception](http://www.bourgeois.coop/Bourgeois/Eco-conception)

## INTERVIEW

(suite de la page 1)

sérieusement sur ce thème et les projets mûrissent. Il est important de noter qu'outre l'aspect politique, qui est bien entendu essentiel, cet engouement vient du fait qu'on a ici la sensation de réaliser un travail collectif, utile et bénéfique. L'aspiration «à faire du bien» est un des désirs forts de nos sociétés occidentales. L'idée «d'être utile» aussi.

### 2 % c'est peu. Quels sont les freins de ce développement ?

**Jean-Pierre Poulain** : Le frein principal est l'inorganisation des filières. Aujourd'hui en France, il est quasiment impossible d'approvisionner un hôpital avec des circuits courts ou des produits bio. Les pays qui ont réussi, comme l'Allemagne, peuvent servir de modèles. Ils ont réussi, en utilisant la restauration scolaire comme un levier pour aider à la structuration des filières bio. La taille de la restauration collective est dans ce contexte un réel avantage face à une production relativement atomisée. Et il faut que ces actions soient soutenues sur le plan politique. Néanmoins, les volontés, que l'on soit autogéré ou concédé, sont les mêmes et on sait par exemple que Sodexo a entrepris une refonte importante de sa politique d'achat. Aujourd'hui, il faut repenser le maillage et la logistique.

### Alors, l'assemblage c'est fini ?

**Jean-Pierre Poulain** : disons qu'il est remis à plat par la force des choses. Les produits bruts reviennent sur le devant de la scène et regagnent des parts de marché. Je dirais plutôt que l'on est en train de basculer sur de l'assemblage d'opportunité.

Alors qu'il y a quelques années on rêvait de la fameuse «cuisine 45» (NDLR : Cuisine réalisée à partir de 4e et 5e gamme), on est en train de réimplanter des légumeries. Les produits finis ou semi-finis sont pourtant loin d'être morts, ils seront maintenus, mais d'un usage moins systématique.

### Est-ce que les équipements de cuisine sont adaptés à ces changements ?

**Jean-Pierre Poulain** : la plupart du temps oui, mais je pense que pour les équipementiers il y a des opportunités à saisir en anticipant les demandes qui vont obligatoirement porter sur les performances techniques des structures et des équipements. On sait que cette nouvelle génération de restaurant engendre des surcoûts sur le plan des matières premières et qu'il va falloir compenser sur d'autres postes. Il me semblerait assez logique que chez les fabricants, et c'est parfois déjà le cas, des équipes dédiées travaillent en amont des projets pour développer des solutions adaptées à ces nouvelles organisations. Je crois aussi qu'il y a des pistes à creuser du côté de la miniaturisation de certains process industriels que l'on pourrait retrouver dans les cuisines collectives d'une certaine taille et qui permettraient d'épauler avantageusement les équipes.

NR

\* CETIA : Centre d'Etudes du Tourisme et des Industries de l'Accueil. Le CETIA propose le seul Master Alimentation avec une option management et ingénierie de la restauration collective.

## EUROPE

### L'EFCEM concentrée sur les normes environnementales

Le SYNEG est l'un des principaux acteurs de l'EFCEM (European Federation of Catering Equipment Manufacturers), organe représentatif des équipementiers de cuisines professionnelles, qui défend via l'ORGALIME (Organe européen de Liaison des Industries Mécaniques) à Bruxelles, les intérêts de ses membres auprès du Parlement européen et de la Commission européenne.

Au-delà des règlements et des directives liés principalement aux machines, ce sont sur les nouvelles dispositions en matière de protection de l'environnement que se focalisent actuellement les travaux de l'EFCEM. L'application de la directive sur la collecte et le traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE) pose toujours question dans la mesure où l'on relève des distorsions entre les Etats de l'Union européenne.

Le règlement REACH sur la restriction des substances chimiques soumises à autorisation interpelle les constructeurs dans la mesure où des substances comme le trioxyde de chrome, pourraient être interdites de fabrication en Europe.

Par ailleurs, l'EFCEM par le biais de son Technical Committee, vient de finaliser des documents portant « méthodes de calcul des performances énergétiques des matériels de cuisines professionnelles ». Parmi ces matériels, sont visés les friteuses, les lave-vaisselle, les fours à convection, les sauteuses, les matériels de réfrigération. Sont à l'étude, les machines à café, les fours de remise en température et quelques autres équipements.

Tous ces travaux s'inscrivent dans la volonté de la profession de répondre de façon réaliste et positive, aux nouvelles exigences de la réglementation européenne et en particulier de la directive européenne ECOCONCEPTION.

## EQUIP'HOTEL

### Une permanence SYNEG sur le salon



Le SYNEG en tant que partenaire incontournable d'EQUIP'HOTEL, sera présent sur ce salon. Une permanence sera as-

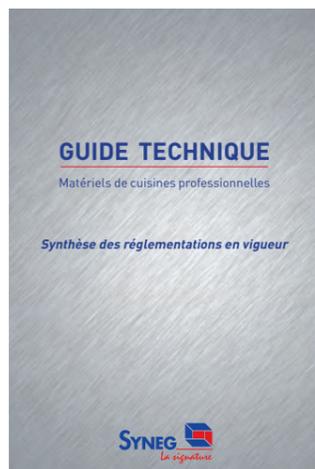
surée sur son stand situé dans le hall 7, niveau 3 - stand H 77. N'hésitez pas à nous solliciter.

## TECHNIQUE

### Le Guide technique du SYNEG réactualisé

Le SYNEG vient d'actualiser son Guide Technique sur l'état des réglementations européennes et françaises des matériels de cuisines professionnelles. Il s'agit d'un volumineux ouvrage qui fait référence à tous les textes réglementaires, auxquels sont soumis les matériels de cuisines professionnelles. Il est disponible auprès du secrétariat du SYNEG.

Deux groupes de travail « cuisson » et « réfrigération » ont élaborés des « fiches environnementales » en vue d'attester que les matériels concernés étaient bien conformes aux réglementations en vigueur et soucieux de la protection de l'environnement.



Pour en savoir plus : [www.syNEG.org](http://www.syNEG.org)

## INTERNATIONAL

### Communiquer et agir sur les salons à l'étranger

Les exportations d'équipements de cuisines professionnelles représentent près de 30% des ventes de fabrications françaises soit environ 150 millions d'euros. Environ 70% de ces ventes sont réalisées dans les pays de l'Union européenne. Depuis le début de cette année, les exportations ont nettement augmenté (+12%) même si des signes d'essoufflement apparaissent depuis quelques semaines.

L'information des entreprises sur l'international est primordiale dans une économie « mondialisée ». Les opportunités de développement sont partout. C'est la raison pour laquelle le SYNEG est lié à UBIFRANCE pour détecter - au plus près du terrain - de nouveaux marchés. La prochaine réunion annuelle de la Commission Internationale du SYNEG est prévue début décembre. Il y sera notamment question des outils de communication et des actions sur les salons internationaux à l'étranger.

## JURIDIQUE

### Des actions pour faire respecter la LME

Le SYNEG s'attache à garantir une concurrence loyale, la sécurité des produits et le respect de l'environnement. Le respect des réglementations européennes est essentiel. Le SYNEG est reconnu légalement comme pouvant engager des poursuites pour préserver les intérêts de ses adhérents.

Le SYNEG agit pour améliorer les relations commerciales et protéger les constructeurs. On constate encore trop souvent que les pratiques abusives liées au délai de paiement se développent. Des stratagèmes sont élaborées par certains pour contourner la Loi de Modernisation de l'Economie (LME) : décaler artificiellement le point de départ de la facture en modifiant les dates de réception juridique alors que le produit est déjà livré ; localiser à l'étranger un élément d'un contrat « franco-français » afin d'échapper à la LME...

C'est là l'une des actions menées par le syndicat en liaison avec la FIM (Fédération des Industries Mécaniques) pour changer le comportement de certains donneurs d'ordre.

## ENVIRONNEMENT

### DEEE : 70 tonnes collectées en 2010

Le SYNEG constitue l'une des rares organisations professionnelles à avoir pris « à bras le corps » le problème de la collecte et du traitement des déchets d'équipements électriques. Un dispositif est opérationnel depuis 2007 en conformité avec le décret du 20 Juillet 2005 et à la satisfaction de ses adhérents.



Les tonnages de matériels en fin de vie collectés par RECYSTEM PRO atteindront pour l'année 2010 près de 70 tonnes sur les 30 000 tonnes de matériels mis sur le marché depuis 2006. C'est encore peu mais il convient de rappeler que les obligations des producteurs portent sur

les matériels mis sur le marché au lendemain de la parution du décret de Juillet 2005 et que la durée de vie de ces équipements est souvent très supérieure à 7 ans. La mobilisation des constructeurs du SYNEG est donc déjà forte et les augmentations de DEEE collectés devraient croître encore dans les prochains mois dans des proportions importantes.

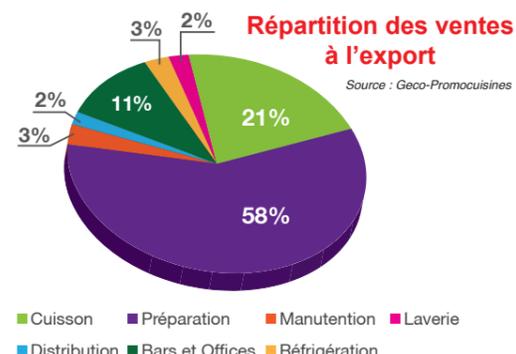
Aujourd'hui, le SYNEG veut aller plus loin en matière de protection de l'environnement. Si beaucoup de ses adhérents ont déjà beaucoup travaillé sur les économies d'énergie, sur la limitation des rejets polluants (gaz, eau...), il reste à définir des critères qui puissent évaluer de façon précise et vérifiable, les qualités environnementales des équipements de cuisines professionnelles. C'est l'objet des fiches environnementales du SYNEG (voir page 4).

## EVOLUTION DU MARCHÉ (suite de la page 1)

Les exportations connaissent pour leur part, une nouvelle vigueur : + 12% avec une très forte hausse sur les pays de l'Union européenne (+ 50%). C'est dans l'univers du matériel de préparation que l'on constate les plus fortes hausses (+17%). En revanche, les plus fortes baisses sont enregistrées dans la distribution self-service (- 20%) et la cuisson verticale (-5%).

On notera que la part des exportations françaises qui représentait 23% des ventes totales en 2008 a baissé de 2 points en 2 ans. La crise liée à une compétition internationale de plus en plus vive, l'impact de la hausse de l'euro par rapport au dollar, ont laissé des traces...

Sur le territoire national, la visibilité en termes de commandes demeure quasi nulle... et les difficultés persistent quant à l'application des délais de paiement prévus dans la loi LME.



## INFOS EXPRESS

### Avec Dynamic, le matériel français s'exporte bien !



C'est un fait suffisamment rare pour être souligné : Dynamic est l'une des très rares entreprises françaises qui exportent ses produits en Chine et non le contraire !

Et cette exception française ne porte pas sur un seul produit «couleur locale» mais sur de nombreux mixers et autres appareils de cuisine de série, dont la qualité est tout particulièrement recherchée. En juin dernier, la société a signé un contrat de distribution avec un agent basé à Shanghai.

«La qualité française et sa culture culinaire sont vraiment reconnues en Chine. Nous sommes très heureux de cet accord qui est un peu un pied de nez au pessimisme ambiant» indique Philippe Mandin, directeur commercial, qui ajoute «nous sommes bien entendu copiés sur le design, mais notre technique reste notre meilleur ambassadeur».

L'entreprise le prouve d'ailleurs, chiffres à l'appui : Dynamic exporte dans 97 pays sur les 5 continents et réalise 80% de son chiffre d'affaires à l'export, dont un quart sur le continent nord-américain. Cette nouvelle ouverture qui ne signifie pas que la production risque d'être délocalisée est bien pour la société, la naissance d'un nouveau et vaste marché. Dynamic participe à la commission Export du SYNEG où les fabricants, pour qui l'export est vital, échangent et se transmettent leurs impressions marchés tout en travaillant sur les différentes réglementations internationales.

Dynamic réalisera presque 10 millions d'€ de chiffre d'affaires en 2010 et emploie 40 personnes sur deux sites de production.

## FICHES ENVIRONNEMENTALES

### ... Pour qualifier et quantifier l'impact des équipements de cuisine sur la santé de la planète

Les nouvelles fiches environnementales élaborées par le Syneg ont pour objectif de définir clairement les critères qui permettent de qualifier l'impact environnemental d'un équipement. Les acheteurs auront désormais la possibilité de prendre en compte ces éléments à l'occasion de leurs investissements. Les équipements de cuisines professionnelles sont variés et nombreux et sont soumis à une réglementation stricte et complexe pour garantir la sécurité des personnes et la santé publique. Depuis les années 2000, le SYNEG a engagé des réflexions dans le domaine du développement durable et notamment sur les économies d'énergie et le traitement des déchets (électriques et électroniques). Ces travaux ont abouti à la mise en place d'un dispositif de récupération et de traitement des DEEE\* dédié aux membres du SYNEG et opérationnel depuis 2007. De leur côté les constructeurs ont eux-mêmes amélioré considérablement les qualités environnementales de leurs matériels.

### Après les référentiels de performance énergétique, les fiches environnementales.

Aujourd'hui, dans le but de mieux coordonner les initiatives prises par les entreprises et pour répondre aux préoccupations du marché, les membres du SYNEG ont élaboré en collaboration avec leurs collègues européens de l'EFCEM des référentiels /produits (fours, sauteuses, friteuses...) qui définissent les performances énergétiques de chaque famille d'équipements. Ces référentiels sont consultables sur le site internet du SYNEG, [www.syneg.org](http://www.syneg.org). Mais pour qualifier l'impact environnemental de l'équipement il était nécessaire d'ajouter à ces référentiels d'autres critères comme des notions réglementaires (l'appareil est-il conforme à toutes les directives actuellement applicables?, l'entreprise a-t-elle mis en place une démarche volontaire pour aller plus loin ? l'appareil bénéficie-t-il d'autres labels ou marques ?) et des notions directement liées à l'environnement comme



son conditionnement, son taux de recyclabilité, son comportement pour gérer les énergies (fluides et eau), ses performances pour gérer le bruit, l'hygrothermie, ses émanations, sa maintenance etc. Ces fiches sont pour la profession le premier outil permettant de fournir de façon détaillée et vérifiable des informations sur l'ensemble des cibles environnementales pour lesquelles les équipements de cuisine professionnelles peuvent avoir un impact quantifiable. Les constructeurs du SYNEG utiliseront ces fiches qui ont fait l'objet d'un travail scientifique en collaboration avec des laboratoires, et qui résultent d'un accord consensuel des constructeurs réunis au sein du SYNEG. Ce dernier poursuit ces travaux afin de rendre les documents de plus en plus précis et pertinents pour l'ensemble des acteurs de la restauration.

\*DEEE : déchets d'équipements Electriques et Electroniques

## LA VIE DU SYNDICAT

### ..... Carnet



#### ITW réorganise son pôle Europe

Le 1<sup>er</sup> décembre prochain, Steve Brown sera officiellement nommé Président Cooking Europe. A ce titre, il conserve la direction du groupe

Horis où il poursuit les orientations annoncées cet été, notamment le développement de l'activité SAV dont il vient de confier la direction générale à Christophe Vergne. Steve Brown restera basé à Mitry-Mory (77) et réorganisera l'activité Cuisson de Hobart uk et Benelux dont il a désormais la charge. Et suite au rachat par le groupe du Suisse Elro, il a pour mission de poursuivre l'intégration de cette marque au sein du groupe.

#### Forte présence des adhérents du SYNEG à Equip'Hotel 2010

26 sociétés exposeront leurs dernières innovations du 14 au 18 novembre prochain à l'occasion d'Equip'Hotel. Pour les découvrir lors de votre visite, aidez-vous du plan joint à cette édition.

#### Enodis principal partenaire des stands de démonstration du Transgourmet Market

Enodis accompagne Transgourmet dans le cadre du TransGourmet Market implanté à Equip'Hotel sur 4000 m<sup>2</sup>. Une quinzaine de stands de démonstration/dégustation appartenant aux grandes marques de l'agroalimentaire seront équipés avec des mini fours mixtes, des plaques à induction et une armoire froide. Par ailleurs, Enodis équipera la



Des stands de démonstration au Transgourmet Market Equip'Hotel

cuisine du Food-Court TransGourmet où se tiendra un podium culinaire. On pourra y voir les dernières innovations en matière de cuisson.

#### Un nouveau patron pour Electrolux Professionnel France

Après le départ de Philippe Zavattiero en

Italie promu Senior Vice Président en charge de la Business Unit Food Service du groupe Electrolux Professionnel, c'est Alain Sabatier qui prend

la direction France d'Electrolux Professionnel. Ce dernier a passé 16 ans chez Rehau, marque phare réalisant des solutions basées sur les polymères, et leader international dans la fabrication de systèmes pour les domaines du Bâtiment, de l'Automobile et de l'Industrie. Alain Sabatier y a assuré des missions variées autour du développement commercial et de l'EBIT.



#### Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines

39/41 rue Louis-Blanc  
92400 Courbevoie

Tél. : 33 (1) 47 17 63 62

Site Internet : [www.syneg.org](http://www.syneg.org)

#### Directeur de la publication :

Thierry Allix

#### Rédactrice en chef :

Nelly Rioux

#### Contact : [synerg@syneg.org](mailto:synerg@syneg.org)

#### Photos :

J.P. Poulain (p. 1), Syneg (p. 1, 3), Equip'Hotel (P.3), Dynamic (p. 4), Electrolux (P.4), Horis (P.4), Transgourmet (P.4)

#### Conception et réalisation :

Mediapolitain

#### Impression :

Imprimerie Vincent