



SYNEG INFOS

L'actualité des équipementiers de cuisines professionnelles

EDITO



Une exigence de qualité

A l'image de ses adhérents, le SYNEG, unique Syndicat français des Equipementiers de Grande Cuisine, a montré au long de ses 40 ans d'histoire qu'il était résolu à être une force d'innovations et de propositions pour la profession. Attaché à la qualité et à l'éthique, il a conditionné l'adhésion de ses membres au respect de sa charte de qualité. Membre fondateur de l'EFCCEM, il a porté sur le plan européen, une exigence de qualité dans la conception et la fabrication des matériels de Grande Cuisine. Soucieux de la sécurité alimentaire il a fondé le GAMAC et créé les guides de bonnes pratiques pour une conception hygiénique et performante d'un point de vue sanitaire. Grâce à l'implication de ses membres, il est une cheville ouvrière de la normalisation européenne et se bat pour que les matériels soient toujours plus sûrs. Enfin, il a œuvré pour que les relations entre les différents acteurs de la filière soient les plus respectueuses possibles à travers la conclusion de la charte de déontologie qui engage les Fabricants, les Installateurs et les Maîtres d'œuvre.

La qualité et la sécurité des équipements sont aujourd'hui pour l'acheteur et pour le législateur, le minimum auquel ils aspirent. L'engagement du SYNEG est aujourd'hui de pouvoir les aider à faire le meilleur choix. Cet engagement se traduit par des actions concrètes, comme le dialogue régulier avec les représentants des ministères, afin que la législation sache prendre en compte les spécificités et les exigences de notre filière, la mise en place de solutions innovantes comme celles que nous engageons pour la collecte et le traitement des matériels en fin de vie, ou la création de règles communes visant à afficher la performance énergétique des équipements. Gardez un œil sur le SYNEG car je peux dès à présent vous annoncer qu'il sera très rapidement porteur de nouvelles initiatives pour la profession.

Pierre-Alain AUGAGNEUR
Président du SYNEG

EVOLUTION DU MARCHÉ

.....Des espoirs de reprise

Dans un environnement indécis qui semble cependant amorcer un léger mieux au cours du deuxième trimestre 2013, l'interrogation demeure sur une éventuelle reprise. L'atonie de la demande intérieure, publique et privée, en France sera-t-elle compensée par une reprise de l'investissement et une embellie de l'activité sur les marchés d'exportation ? Pour ce qui concerne les équipements de restauration commerciale et collective, selon les der-

niers résultats connus GECO-SYNEG qui portent sur le 2^e trimestre 2013, les ventes cumulées France et Export ont baissé sur un an de 2,2%. Les ventes en France ont baissé de 3,2% avec un 1^{er} trimestre 2013 calamiteux pour les ventes de fabrications françaises. Les exportations ont légèrement augmenté de 1,2%.

En cette fin d'année, tant les ventes que les commandes semblent globalement meilleures. Quelques motifs de préoc-

cupation : la recrudescence des incidents de paiement et l'accroissement des décalages dans la réalisation des chantiers. Une raison d'être vigilant : la visibilité quasi nulle sur l'activité de la filière dans les prochains mois. Un encouragement : les exportations redémarrent sensiblement.

INTERVIEW

.....« Les équipements ont un rôle prédominant »



Freddy Thiburce est directeur général du Centre Culinaire Contemporain qui a ouvert en juin 2013 à Rennes. Il nous parle de recherche et de matériel.

Qu'est ce que le Centre Culinaire Contemporain ?

C'est une plateforme d'innovation par l'usage sur 3500m². Nous disposons d'un comptoir et d'un restaurant d'essai, une école de cuisine, un laboratoire de test R&D, d'analyse sensorielle... Nous avons aussi vendu une partie des locaux à des écoles de maîtres crêpiers et de pizza. Il y a beaucoup d'acteurs autour du « manger » qui interagissent :

photographes culinaires, industriels, sociologues, ingénieurs, chefs... Notre but est de démultiplier les regards et les compétences.

Comment l'utiliser ?

Nous avons trois domaines de compétence : un observatoire d'usage où on décrypte les pratiques et on génère des idées, un labo-resto où on va tester, mettre en situation et approuver des nouveaux produits ou matériels, et une « fabrique de réputation » pour accompagner la mise sur le marché, diffuser le contenu... Il y a aussi des formations à la carte. C'est une approche en co-création : on implique les consommateurs ou les utilisateurs professionnels avec les experts. Pour les équipementiers, nous réalisons des tests et des comparatifs. Vérifier l'ergonomie, la performance, la simplicité d'usage, ou par exemple s'assurer que les recommandations soient adaptées à l'utilisateur final.

Quelle place accordez-vous aux équipements professionnels ?

Les équipements ont un rôle prédominant. Dans l'alimentaire, on a deux sources d'innovation : technologique ou de marché. En cuisine et en restauration, le matériel est important. Au Centre Culinaire Contemporain, nous avons besoin des matériels les plus innovants et les plus en phase avec les pratiques actuelles. Nous avons la volonté d'utiliser des équipements adaptés aux différentes mises en pratiques, que ce soit le restaurant ou le laboratoire d'essai, mais aussi pour les formations et l'événementiel. Par exemple, nous avons un projet pour les matériels innovants. Entre deux salons professionnels, nous voulons mettre en situation d'usage, pendant un an ou deux, les équipements qui ont reçu un trophée.

Quels sont les points qui vous semblent importants lors du choix d'un équipement ?

Je dirais que les dimensions design, durable et digital sont les trois leviers prépondérants pour les équipements et il est clair que le prix d'achat est important dans la décision. Pour finir, je suis parfois impressionné par le potentiel de certains matériels et la difficulté d'y accéder. Les équipementiers ont encore de la marge de manœuvre pour la formation des utilisateurs, or c'est un élément de différenciation majeur.



LE BILLET DU JOURNALISTE

Le(s) temps change(nt)

Y aura-t-il un jour plus de printemps, d'été, d'automne et d'hiver ? J'ai parfois le sentiment que le temps se dérègle, que les législations, les règlements pleuvent en toutes saisons... Faut-il changer notre façon de vivre, de consommer, de produire ? Pourquoi ? Par exemple, « Responsable », nous devons être, nous devons vivre, nous devons devenir, pour protéger la planète, et nous inciter à choisir la « bonne voie », l'objet « idéal », la pensée exemplaire pour les générations futures.

Prenons, les équipements de cuisine, à l'ultra pointe de la technique, de la technologie, les professionnels de la restauration, les cuisiniers assistent à une montée en puissance unique. Ces matériels deviennent de véritable assistant à haute valeur ajoutée, qui savent tout de la juste cuisson, de la liaison totalement contrôlée et qui plus est, respectent la planète de la conception jusqu'au recyclage... Car eux, ont le droit à une seconde chance, une seconde vie... Quoi de mieux pour évoluer dans la bonne direction !

Laurent Terrasson

GRAND ANGLE

.....Prise en charge des **DEA** et **DEEE**

On peut bien penser éco-conception, entretien facile et matériel évolutif, il arrive toujours un moment où les professionnels de grandes cuisines vont se débarrasser de leurs vieux matériels pour s'en procurer un neuf. C'est alors au fournisseur de se remonter les manches et de prendre en charge ce type de déchet.

La Responsabilité Elargie des Producteurs

Deux catégories concernent les grandes cuisines, les DEA et DEEE. Les Déchets d'Éléments d'Ameublement servent notamment de rangement et de plan de travail. Ils sont volumineux et peuvent être recyclés. Les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques correspondent aux équipements fonctionnant avec une prise électrique, une pile ou un accumulateur. Ils contiennent presque tous des matériaux pouvant être dangereux pour l'environnement ou la santé humaine.

La prise en charge de leur fin de vie incombe au metteur sur le marché, c'est-à-dire au fabricant ou à celui qui importe le matériel en France. Jean-Charles Caudron, responsable recyclage à l'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie), est strict sur ce sujet : « C'est aux fournisseurs de se mettre à jour. Ils doivent désormais apporter la preuve qu'ils ont pris leurs responsabilités. » La REP, ou Responsabilité Élargie des Producteurs, reprend le principe du pollueur-payeur, où les fournisseurs assurent la collecte sélective puis le recyclage ou la valorisation des déchets. Ils doivent également s'enregistrer et déclarer au registre tenu par l'ADEME les quantités d'équipements mises sur le marché, collectées et traitées chaque année. Ils peuvent assumer leur responsabilité de manière individuelle ou dans le cadre d'un éco-organisme, à qui ils verseront une contribution financière contre le transfert de leurs obligations.

Les producteurs de DEEE sont responsables des équipements mis sur le marché depuis 2005, et depuis 2013, il en est de même pour les producteurs de DEA. Les détenteurs (acheteurs) d'équipements professionnels mis sur le marché avant cette date sont responsables de la gestion des déchets, sauf en cas de remplacement par un équipement neuf. « Aujourd'hui, il y a obligation de reprendre le « 1 pour 1 » : le fournisseur du nouveau matériel reprend l'ancien si c'est un même produit. Il peut aussi faire plus dans le cadre de relations commerciales » rajoute Jean-Charles Caudron. Cela peut paraître injuste de reprendre un équipement qu'on n'a pas commercialisé, mais comme le rappelle le responsable recyclage : « Ces objets ont une durée de vie longue, et on ne peut pas avoir la certitude que les producteurs seront encore là dans 20 ans pour reprendre tous les équipements de leur marque. »

Des systèmes collectifs plus pratiques

La récupération et la prise en charge de la fin de vie sont assez contraignantes quand le fournisseur est en système individuel. Une version collective a été mise en place à la demande du gouvernement et des industriels. Il n'est pas obligatoire d'y adhérer, mais cela simplifie considérablement les procédures. Le responsable recyclage détaille : « c'est plus simple au niveau logistique de collecte, traitement, recyclage, pour gérer les relations clients... La déclaration annuelle à l'ADEME se fait aussi de façon collective. Les industriels se rapprochent d'une structure collective qui expliquera leurs obligations, les services proposés, leurs droits et les tarifs. Pour des petits



DEEE : 22 332 tonnes de déchets d'équipements professionnels ont été déclarées collectées en 2011, par 385 producteurs en système individuel.

DEA : 600 000 tonnes de gisement de mobilier professionnel usagé en 2009 (avant obligation).

équipementiers, ce genre de système est plus économique. » Lors de la mise sur le marché, les producteurs versent l'éco-participation (dont le prix dépend de l'éco-organisme, du produit, de sa composition, des polluants...) à l'organisme, qui finance la collecte et le traitement des déchets.

Fin de vie sous surveillance

Cette fin de vie peut se faire selon plusieurs filières : réutilisation après remise en état (par des associations comme Envie ou Emmaüs), réutilisation de pièces, valorisation de la matière comme le bois ou le métal, valorisation énergétique par incinération, ou élimination par destruction. L'objectif est d'atteindre 75% de réutilisation et recyclage pour les DEA avant 2015. Pour les DEEE, le recyclage (49%) et la réutilisation (38%) sont déjà

les modes de traitements majoritaires en 2011 selon l'ADEME. La directive européenne 2012/19/UE, qui sera transposée début 2014, prévoit des objectifs de collecte, de recyclage et de revalorisation plus ambitieux pour les DEEE en 2018. Pour finir, il ne faut pas oublier que les déchets récupérés doivent être confiés à des établissements sérieux, afin de respecter l'environnement, mais aussi de se protéger financièrement. Jean-Charles Caudron met en garde les producteurs : « il est déjà arrivé que des professionnels délèguent le recyclage à des opérateurs de traitements peu regardants. Si cela n'a pas été fait ou pas correctement, le producteur devra payer une seconde fois pour les déchets dont il reste responsable. Cela peut conduire à des faillites. » Alors autant bien se renseigner, car le responsable a annoncé qu'il y aura plus de contrôles dans les prochaines années.

EVOLUTION

.....La liaison chaude

Dans la famille livraison de repas, la liaison chaude est un peu la mal-aimée : on lui préfère la version froide, plus pratique et qui nécessite moins de personnel. Pourtant, depuis quelques décennies, la liaison chaude s'est modernisée.

Gilles Garcia-Gomez, responsable restauration de la ville d'Orly, nous raconte des débuts... difficiles. « Avant, on livrait dans des conteneurs isothermes en inox. C'était très lourd, entre 6 à 8 kg à vide. Il fallait les faire chauffer avant de les utiliser et on devait les porter à deux ! Maintenant, on prend des plats gastronomes en inox, qu'on met dans des armoires isothermes ou électriques à roulettes. On a bien gagné en ergonomie et en contrôle de température. » Le matériel s'est aussi paré d'humidificateurs, de sondes et de programmes, mais rien n'y fait, la liaison chaude reste cantonnée aux petites structures et aux distances courtes entre cuisine centrale et unités satellites. Il faut dire que maintenir un aliment à 63°C à

cœur pose quelques problèmes : surcuisson, altération du goût et de la texture... qui peuvent être partiellement résolus. « J'ai remarqué dernièrement qu'un fabricant de conteneurs isothermes avait inclus un petit bouchon qui laisse sortir le trop-plein de vapeur. C'est une bonne chose, ça évite d'abîmer le produit » remarque le responsable.

Un matériel qui doit faciliter la tâche

L'autre fatalité qui touche la liaison chaude, c'est la consommation dans les deux heures, transport compris. Tout ce qui permet de gagner du temps est le bienvenu. Le responsable développe « le matériel plus performant et plus rapide permet de cuire plus vite : plaque à induction, marmite double paroi, sauteuse hermétique... Cette souplesse nous met plus à l'aise en liaison chaude. Même chose pour internet qui nous permet d'avoir les commandes des écoles

pratiquement en direct : c'est un gain de temps pour la gestion et l'organisation. » Mais pour ceux qui utilisent la liaison chaude en dehors d'un bâtiment, les éléments de transport restent trop lourds. La dernière recommandation de Gilles Garcia-Gomez est dans ce sens. « Il nous faudrait des éléments capables de traverser la route ! Beaucoup sont pensés pour les couloirs et les ascenseurs, mais quand on doit sortir le matériel du camion ou passer au dessus des trottoirs, on a besoin de quelque chose de plus léger et plus maniable. »



TECHNIQUE

L'engagement des constructeurs français en normalisation

Le secteur des équipements de cuisine professionnelle est extrêmement technique. Il est très sensible aux opportunités que la normalisation leur apporte en matière de sécurité et de qualité des matériels. Le SYNEG est donc présent dans les instances européennes de normalisation (CEN, CE-NELEC...) et françaises (AFNOR, UNM, BNG...). Cette présence dans ces instances permet de se faire connaître et de veiller, d'alerter voire d'anticiper des évolutions techniques que l'on voit émerger. Le SYNEG dispose ainsi de plus d'une quinzaine d'experts au sein de l'UNM (Union de Normalisation de la Mécanique) dans quatre Commissions princi-

pales : l'environnement en mécanique ; les équipements de préparation mécanique ; la sécurité des machines ; les performances énergétiques des matériels et la ventilation des cuisines professionnelles. Cette participation a pour but de définir une ligne de conduite cohérente avec les orientations du secteur et d'y élaborer des consensus solides, de garantir la crédibilité des positions en s'appuyant sur des travaux techniques reconnus comme ceux réalisés par le CETIM (Centre Technique des Industries Mécaniques). Concrètement, l'UNM 46 vient d'achever un texte d'évaluation de la performance énergétique des matériels de cuisson et

de réfrigération. Ce texte est en process de normalisation. Par ailleurs, le SYNEG suit avec la plus grande attention les débats en cours sur la problématique des gaz fluorés.

Tous ces travaux sont ensuite relayés au niveau européen, avec l'appui de l'association européenne des constructeurs de matériels de cuisines professionnelles (EFCEM), pour y nourrir un débat sur la base de travaux techniques et affirmer ainsi l'influence française dans ces domaines. Aujourd'hui, l'EFCEM et le SYNEG restent vigilants sur les mesures d'application de la directive ErP dite Ecoconception que prépare la Commission européenne.

ENVIRONNEMENT

Vers une solution globale pour la collecte des équipements en fin de vie

Le SYNEG a depuis toujours apporté une attention particulière au respect des réglementations en vigueur et élaboré dans cet esprit, des guides d'application pour les matériels de cuisine professionnelle. Parmi ces guides : le guide du maître d'ouvrage en restauration, le guide technique qui est actualisé régulièrement.

Depuis les années 2000, les questions environnementales ont pris le pas sur les questions techniques et le SYNEG s'est beaucoup préoccupé de la responsabilité environnementale des entreprises en s'intéressant de près aux directives européennes traitant de ces questions et à leur transposition en droit français. C'est ainsi qu'en 2007, le SYNEG a mis en place un dispositif de collecte et de traitement des DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques) dans le cadre d'un accord avec RECYSTEM PRO. Ce dispositif qui demeure d'actualité, a donné satisfaction aux constructeurs du SYNEG.

Depuis, les réglementations se sont encore alourdies : aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) sont venus s'ajouter depuis peu, les Déchets d'Éléments d'Ameublement (DEA).

Afin d'éviter une gestion trop lourde et trop complexe des déchets de toutes natures (les emballages, les DEEE, les DEA, les fluides frigorigènes), le SYNEG a engagé des discussions avec le Ministère de l'Écologie et les principaux acteurs de la filière restauration (les installateurs, les bureaux d'études, les utilisateurs, les collectivités...) pour faire évoluer le dispositif actuel. Il s'agit de trouver une solution globale et pragmatique qui facilite la vie des entreprises avec un seul interlocuteur pour traiter de ce dossier. Le SYNEG, avec les installateurs de cuisines professionnelles et les utilisateurs, s'oriente donc vers la création et la mise en place d'un éco-organisme agréé qui collecterait les équipements en fin de vie et qui serait dédié à la filière des matériels destinés à l'alimentaire. Cette filière présente en effet de nombreuses particularités puisqu'elle est assujettie à des réglementations spécifiques en termes de sécurité et de qualité notamment (Machines, Gaz, Alimentarité des matériaux, Hygiène). Elle est également soumise à des exigences de fonctionnement de la restauration hors foyer qui nécessitent des solutions « sur mesure ». Le SYNEG s'est fixé pour objectif d'annoncer une solution commune entre les producteurs et les installateurs de cuisines professionnelles, avant la fin 2013.

COMMUNICATION



Lancement officiel du compte Twitter SYNEG !

Toujours soucieux de mieux dialoguer avec toutes les composantes de la filière « restauration », le SYNEG lance son compte Twitter : SYNEG_infos. Il s'agit pour l'organisation représentative des constructeurs, de communiquer dans la plus grande transparence possible, plus vite, plus régulièrement et plus souvent avec tous les acteurs de la filière « restauration » c'est-à-dire, les consommateurs, les utilisateurs, les collectivités, les installateurs, les groupements d'achat, les bureaux d'études... Le SYNEG, avec cet outil de microblogage, enverra des tweets (messages limités à 140 caractères) informant ses divers interlocuteurs des sujets sur lesquels des travaux sont engagés en leur permettant de réagir s'ils le souhaitent. Parmi les sujets susceptibles d'être débattus : les moyens à mettre en œuvre pour la récupération des équipements en fin de vie, les dispositifs permettant de juger de la performance énergétique des matériels, les mesures à prendre pour améliorer l'entretien et la maintenance des équipements, la reconnaissance de notre savoir-faire sur les marchés étrangers...



INTERNATIONAL

Les constructeurs français s'investissent toujours plus sur les marchés étrangers

Les exportations de matériels de cuisines professionnelles représentent actuellement près de 150 millions d'euros soit plus de 30% des ventes de fabrications françaises. Ces exportations se réalisent à hauteur de 75% en direction des pays européens. Une famille de matériels se détache très largement des autres : le matériel de préparation mécanique qui représente à lui seul plus de 50% des exportations. Les dernières statistiques GECO-SYNEG porte sur le deuxième trimestre 2013. Sur un an, les ventes (France + export) ont baissé de 2,2% et les ventes en France ont reculé de 3,2%, les ventes de fabrications françaises étant plus affectées que les importations. En revanche, les exportations ont légèrement progressé de 1,2%. Mais le 1^{er} trimestre 2013 a été calamiteux. Dans ce contexte contrasté, les équipementiers français se lancent à la conquête de nouveaux marchés au premier rang desquels figurent le Moyen-



Orient, l'Asie et l'Amérique Latine. La prochaine action d'envergure porte sur l'Italie avec la participation d'une vingtaine de constructeurs du SYNEG sur le salon HOST à Milan qui se tient du 18 au 22 Octobre 2013. Une dizaine d'entre eux exposent sur le Pavillon France qui bénéficie de la labellisation UBIFRANCE. Ce salon spécialisé dans les matériels de restauration est le plus important d'Europe et attire des acheteurs du monde entier. Parallèlement, le SYNEG publie par voie

électronique, une lettre dédiée aux bureaux d'études internationaux mettant en lumière les succès remportés par les équipementiers du SYNEG sur les marchés étrangers. Il s'agit de sensibiliser les concepteurs, les architectes et les donneurs d'ordre étrangers, sur la base de réussites exemplaires avec des enseignes de renommée mondiale, de l'excellence des matériels français tant en termes de qualité et de sécurité que d'ergonomie et de design.

MAINTENANCE

.....Le coup de la panne

Un appareil qui ne fonctionne pas provoque des retards en cuisine et des pertes financières. Pour Didier Thévenet, responsable de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, « un matériel cassé, c'est trois personnes qui attendent devant, ce qui fait cher en coût de fonctionnement. Tout est sensible quand on cuisine, mais surtout le matériel de cuisine comme les fours et les équipements qu'on utilise le plus. »

Simplifier pour durer

Pour éviter les attentes à rallonge, le responsable suggère quelques améliorations, comme la robustesse des pièces détachées ou des cartes électroniques. « Elles sont fragiles et aucune pièce n'est commune aux différents fabricants. Pour certains matériels, les pièces ne se font même plus. Si on pouvait trouver un moyen de standardiser, cela faciliterait grandement la réparation. » Un choc de simplification serait aussi le bienvenu en programmation. « Je vois qu'il y a beaucoup de programmations longues, alors qu'en cuisine, nous utilisons surtout des programmes simples. On cherche plutôt de la simplicité et de la fiabilité que de la sophistication. Il ne faut pas chercher à remplacer le cuisinier. »



Contrat...

Alors pour éviter de se retrouver sans outil la panne venue, Didier Thévenet a recours à des contrats de maintenance : « Ils servent à protéger notre investissement car un matériel coûte cher. Nous l'amortissons généralement sur sept ans, mais en en prenant soin, nous conservons nos équipements depuis quatorze ans. Après le passage de la garantie, nous avons pris deux contrats de maintenance : un pour le chaud et un pour le froid. » Il explique par ailleurs que ces accords reviennent à environ 50 000 euros pour un entretien annuel et les dépannages pièces incluses, soit aussi cher que faire appel à un dépanneur au coup par coup, où la main d'œuvre se paye cher.

...et choix du prestataire

Bien choisir un contrat d'entretien est un élément clé pour s'assurer qu'on gardera longtemps son investissement en état, surtout quand on ne connaît pas la qualité du matériel avant de l'avoir acheté. « Par contre, on peut plus facilement comparer les contrats » nuance le responsable. Le cahier des charges peut être plus ou moins précis, mais Didier Thévenet s'attache à quelques points pratiques : « Ce que je regarde dans un contrat, c'est le délai, le nombre et le but des visites, et la mise à disposition de matériel en cas de grosse panne. Je vérifie si les pièces sont incluses, et le coefficient à appliquer dessus, c'est-à-dire la marge qu'ils vont nous facturer. »

Pour faire ses contrats, la cuisine de Lons-le-Saunier procède par appel d'offres. « Nous avons en général trois réponses, notamment des entreprises spécialisées et des constructeurs, qui ont des sociétés associées pour s'occuper de la maintenance. » Mais avoir une bonne maintenance, c'est aussi largement dû aux rapports avec le technicien. « Il y a un lien de confiance qui se forme, mais pour se démarquer, l'important c'est la qualité des hommes qui font l'entretien » conclut le responsable.

TÉMOIGNAGES

Un point sur l'actualité par les présidents de commissions



Christian Cavin, commission DEEE et DEA : Si les organismes de collecte et de recyclage veulent répondre aux attentes des professionnels de la Restauration, ils devront rapidement prendre en compte la notion de chantier avec « enlèvement et traitement global des équipements » (Déchets électriques DEEE, déchets ameublement DEA, etc...)



Aurélien Fouquet, commission communication : Au syndicat, notre enjeu est de communiquer plus avec les acteurs de la filière grande cuisine : opérateurs, installateurs, presse... La nouvelle équipe fait un gros travail pour aller plus loin. Elle a créé un compte twitter afin d'être plus transparent et de communiquer plus souvent.



Pierre Marcel, commission internationale : Les équipements français de cuisines « pro » ont une réelle légitimité à l'export : innovation, design et « gastronomie ». Les adhérents du SYNEG présents à l'international trouvent des vrais relais de croissance qui compensent les soubresauts du marché hexagonal et la faible représentation à l'étranger des bureaux d'études français. Leurs expériences en hôtels-restaurants et en collectivités sont précieuses pour convaincre des distributeurs et utilisateurs étrangers.

INFOS EXPRESS

Equip'Hotel lance son lab'

Le 25 Novembre 2013, Equip' Hôtel co-organisera avec Cate Marketing et Gira Conseil, la 1^{re} édition du « Lab Equip'Hôtel » au Carrousel du Louvre. Dans un contexte de changements rapides et d'innovations, cette journée est dédiée aux tendances de l'hôtellerie-restauration. 2500 personnes sont attendues, parmi lesquelles le « top 500 de l'industrie », les investisseurs, les propriétaires d'établissements, les architectes et designers... Le but annoncé est de trouver des idées, de se faire remarquer et de développer son réseau.

Au menu : l'exposition de nouveautés scénarisées par Thierry Virvaire, directeur artistique ; le prix Equip'Innov 2013 qui récompensera les meilleures innovations de l'année ; le concours « Cuisine en Joute 2013 » qui oppose les 10 plus belles écoles hôtelières pour participer à la finale lors de l'Equip'Hôtel 2014 ; ainsi que quatre conférences animées par des personnalités et des experts du secteur. Les thèmes abordés par ces dernières sont : la montée en puissance des réseaux, le zapping entre le haut-de-gamme et la grande consommation, la recherche d'expérience, et la quête de sens en accord avec les valeurs du consommateur. Il sera aussi possible de retrouver des Masters Class avec les Meilleurs Ouvriers de France, et d'organiser des business meeting. Entrée 80 euros, 50 euros en prévente sur www.labequihotel.com.

le Lab | EQUIP'HOTEL

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

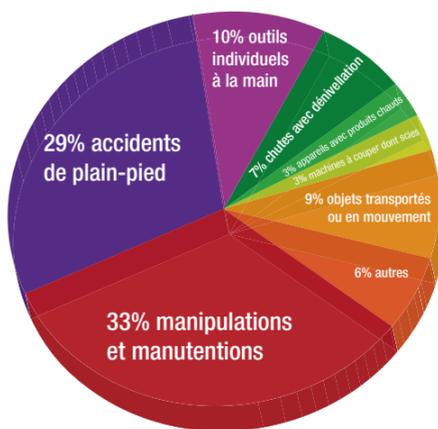
.....Des efforts à faire

En 2008, le secteur restauration dénombrait 48 accidents de travail pour 1000 salariés. C'est plus que la moyenne de 38 accidents pour les autres activités et cela monte même à 65 pour 1000 employés en restauration collective. La raison de ce résultat ? Pour Régine Marc, ergonome à l'INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité), cela est d'abord dû à des situations de travail mal conçues. Des efforts ont été faits pour réaménager le lieu de travail mais ce n'est pas suffisant. « Il faut aussi s'adapter à la demande : on a du matériel de plus en plus sophistiqué, avec des salariés de moins en moins formés. Il existe bien sûr des formations pour l'utilisation, mais elles ne concernent pas les intérimaires ou les absents » déclare Régine Marc. Ces derniers n'ont pas toujours les explications nécessaires, et peuvent provoquer des accidents s'ils ne savent pas se servir des équipements ou s'ils n'ont pas été avertis des dérèglements.

Bien connaître les besoins

L'ergonome continue : « les équipements de grandes cuisines ont peu de retour et font les évolutions qu'ils pensent nécessaires sans suffisamment connaître le terrain ni le contexte d'utilisation. » Une bonne connaissance du mode de travail de ses clients, des personnels et des quantités à produire sont un bon point de départ pour proposer un équipement adapté qui limitera les risques d'accidents. Si la laverie est conçue pour ne laver que des assiettes plates, on devra « bricoler » des espaces de tri qui pourront être source d'accident » souligne Régine Marc.

Les causes d'accidents avec arrêt sont sensiblement les mêmes en restauration collective et traditionnelle : manutention et manipulation, chutes, outils individuels à mains, transports d'objets, appareils avec produits chauds, machines à trancher... « Les accidents peuvent être fréquents lors du nettoyage du four, de la friteuse ou du trancheur en fin de service. Dans certains restaurants, les employés sont tellement fatigués en fin de journée qu'ils ne font qu'un nettoyage rapide et ne s'occupent pas de l'entretien. D'autres considèrent que ce n'est pas leur rôle de s'en charger » regrette l'ergonome. Régine Marc conclut « Avec un équipement conforme et bien entretenu, il n'y a pas de problème. »



Les causes d'arrêt de travail pour le secteur restauration collective en 2008 (source CNAMTS)

La vie du syndicat

- **Election de Pierre-Alain AUGAGNEUR à la présidence du SYNEG** lors de l'AG du 12 Juin pour un mandat de deux ans, de deux vice-présidents Jean-Pierre LEVI (UNIC) et Pierre MARCEL (TOURNUS) et d'un Trésorier, Bénédicte COMPERE (METOS)

- **Nomination des présidents de Commission :**

- **Communication :**

- Aurélien FOUQUET (SANTOS)

- **International :**

- Pierre MARCEL (TOURNUS)

- **Europe, Juridique :**

- Pierre-Alain AUGAGNEUR (CHARVET)

- **Technique :**

- Christian PUJOL (ELECTROLUX)

- **Environnement :**

- Christian CAVIN (SOCAMEL)

- **Salons :**

- Fabrice MEZZOMO (HOBART)



Pour en savoir plus : www.syNEG.org