



Assemblée Générale

Jeudi 18 Juin 2015

au Centre Culinaire Contemporain
- Rennes -

Dossier de presse

Présentation

Le SYNEG, Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines, est une organisation professionnelle qui regroupe 51 entreprises. Ce sont des constructeurs d'équipements de cuisine professionnelle. En tant que membre actif de l'EFCEM (European Federation of Catering Equipment Manufacturers) et de la FIM (Fédération des Industries Mécaniques), le SYNEG est l'interlocuteur privilégié des Pouvoirs Publics, des organismes de normalisation et de certification, des collectivités et des associations représentatives des métiers de la restauration.

Les entreprises membres du SYNEG réalisent un chiffre d'affaires de plus de 480 millions d'euros soit près de 80 % du chiffre d'affaires total de la profession. Leurs produits sont divers : cuisson, réfrigération, laverie, distribution, préparation, manutention, équipements de bars, ventilation, traitement de déchets et traitement de l'eau...

La spécificité de cette profession est qu'elle touche des marchés différents : restauration commerciale, restauration collective, hôtellerie, tourisme, santé, éducation... et qu'elle doit se conformer à des réglementations nombreuses, souvent complexes pour répondre à des exigences de santé publique, de sécurité et de plus en plus souvent, environnementales.



Organisation technique

Organisation technique, le SYNEG apporte informations et expertise pour accompagner le fonctionnement et le développement des entreprises adhérentes.

Il favorise la production des normes nationales et européennes relatives au matériel de cuisines professionnelles, en organisant la concertation technique entre experts, en contribuant financièrement au fonctionnement de la normalisation, et en nommant des experts dans les Commissions de normalisation.

Le SYNEG participe à la Commission « Matériel destiné à l'alimentaire » du CETIM (Centre technique des industries mécaniques) pour initier des travaux de R&D d'intérêt collectif.

Il met à jour régulièrement son « Guide Technique sur les matériels de cuisines professionnelles » (lire plus loin).

Depuis plusieurs mois, les directives éco-conception et étiquetage énergétique font l'objet d'une attention particulière. Le SYNEG agit en anticipation pour être force de proposition sur les méthodes d'évaluation de la performance énergétique des équipements de cuisines professionnelles. Cet important travail a connu sa première concrétisation avec la publication en Novembre 2014 de la norme NF D 40-020 « Performance énergétique des Plaques à griller ». Il s'agit de la première norme définissant les méthodes d'essais et d'enregistrement de la consommation énergétique d'appareils de cuisson professionnelle. Elle a été élaborée à l'initiative du GT « Cuisson » du SYNEG. De nombreux autres protocoles d'essais SYNEG dans les domaines de la cuisson et de la réfrigération devraient suivre la même voie dans les prochains mois : Appareils de remise et de maintien en température, Friteuses, Marmites, Sauteuses, Plaques coup de feu, Foyers de cuisson, Cellules de refroidissement...

La 8ème édition du Guide Technique SYNEG est disponible depuis Novembre 2014

Le Guide passe en revue les réglementations européennes et françaises en vigueur ainsi que les normes s'appliquant aux équipements de cuisines professionnelles. Il constitue la référence technique des acteurs de la filière "restauration hors foyer".

Constitué de 140 pages, cet ouvrage a été produit par les meilleurs experts de la profession réunis au sein de la Commission Technique du SYNEG, en étroite liaison avec des organismes partenaires comme la Fédération des Industries Mécaniques (FIM), le Centre Technique des Industries Mécaniques (CETIM) et l'Union de Normalisation de la Mécanique (UNM).



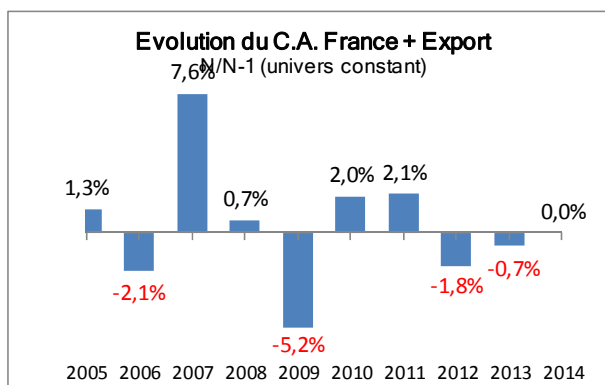
Situation du marché des équipements de cuisine professionnelle en 2014

Le marché des équipements de cuisines professionnelles en 2014 représente un chiffre d'affaires d'environ 605 millions d'€, se répartissant entre le marché français pour 470 millions d'€ et les exportations pour 135 millions d'€. Par rapport à 2013, les ventes (France + export) sont stables.

Les entreprises partagent sensiblement le même constat sur quelques faits majeurs de l'année 2014 :

- ◆ Un premier semestre plutôt négatif dans la plupart des familles d'équipements de cuisine professionnelle, suivi d'un second semestre nettement meilleur ;
- ◆ Le rythme de l'activité a été chaotique tout au long de l'année et s'accompagne toujours d'un manque de visibilité sur les commandes ;
- ◆ La réduction ou le report des investissements, avec pour corollaire des SAV particulièrement sollicités, prouve que les utilisateurs cherchent à prolonger la durée d'exploitation de leurs équipements ;
- ◆ De bonnes progressions à l'export, dans un contexte international donnant des signes de redémarrage, soutenu par des effets de change favorables aux fabricants de la zone euro.

Evolution du CA France + Export N/N-1 (univers constant)



Répartition des exportations françaises par familles de produits en 2014

Les exportations représentent environ 25% du chiffre d'affaires des fabricants français. Cette moyenne masque toutefois des résultats variables selon les familles de produits : ainsi, la préparation mécanique représente à elle seule plus de la moitié des ventes à l'étranger.

Le SYNEG se dote de son propre Observatoire statistique

Le SYNEG a confié à sa filiale PROMOCUISINES la création d'un nouvel outil statistique de référence : l'Observatoire des ventes d'équipements de grandes cuisines.

L'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG® s'appuie sur les déclarations de ventes des membres du SYNEG, en France et à l'international, lui assurant ainsi une large représentativité. En 2015, le SYNEG compte 51 adhérents représentant 80% du chiffre d'affaires total de la profession.

Elaboré par un Groupe de travail animé par Grégory LEVACHER, Administrateur du SYNEG, l'outil est d'ores et déjà opérationnel : les résultats portant sur le premier trimestre 2015 ont été livrés aux entreprises déclarantes fin-mai (lire ci-dessous). L'objectif est de parvenir progressivement à fournir les résultats dans un délai d'un mois, fin de trimestre échu (T+1).

Pierre-Alain AUGAGNEUR, Président du SYNEG, déclare : « Avec l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG®, notre industrie se dote d'un outil particulièrement puissant sur les évolutions du marché de l'équipement des cuisines professionnelles. Il constituera un point de référence précieux pour accompagner les entreprises dans le développement de leur activité, en France comme à l'export ».

Première tendance des équipements de grandes cuisines en 2015

A l'issue du premier trimestre 2015, l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG® donne à voir un marché des équipements de grandes cuisines étal en valeur (0%) par rapport au premier trimestre 2014.

Dans le détail, on constate des différences notables de comportement entre catégories d'équipements : ainsi, les ventes globales (France + Export) ont progressé dans la cuisson verticale, la préparation mécanique et les équipements de bar/cafétererie. A contrario, cuisson horizontale, distribution directe (self) et ventilation reculent légèrement. Les autres grandes catégories d'équipements se situent sensiblement dans la tendance générale.

Autre constat : comme régulièrement observé ces deux dernières années, l'activité des entreprises en ce début 2015 a été nettement plus stimulée par les exportations (+10%) que par le marché national (-2%). De ce point de vue, les fabricants d'équipements de préparation mécanique et de bar/cafétererie historiquement tournés vers les marchés étrangers, enregistrent encore de belles performances. A noter également la progression des exportations d'équipements de cuisson horizontale. Enfin, le premier trimestre 2015 témoigne d'une nette reprise des ventes à destination de l'Union européenne.

Ces tendances nécessitent bien entendu d'être confirmées par le reste de l'année.

Total marché (T1 2015)	0%
- dont Ventes France	-2%
- dont Exportations	+10%

L'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG® est administré par LE SPHINX INSTITUTE, société reconnue justifiant 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, offrant ainsi un niveau de détail d'informations inégalé dans la filière.

Toutes les données des entreprises déclarantes sont systématiquement collectées en valeur (chiffre d'affaires), et en volume (quantités) chaque fois que pertinent.

L'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG® permet également des analyses par segments de marché - France et exportations - et, chaque fois que pertinent, par sous-segments : Fabrications françaises, Importations, Export vers l'UE, Export hors UE.

Les évolutions sont calculées à périmètre comparable.

(*) Cuisson horizontale/verticale - Préparation mécanique/statique
Distribution directe/différée - Réfrigération - Manutention - Ventilation
Laverie - Environnement laverie - Equipements de bars/caféteries

VALO RESTO PRO® : premier bilan positif pour la filière DEEE des « cuisines professionnelles et métiers de bouche » et déploiement de la filière DEA en perspective

Initié en Juin 2014 par le SYNEG et ECOLOGIC, opérationnel depuis seulement 6 mois, le premier bilan du dispositif VALO RESTO PRO® pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) est largement positif : avec 50 entreprises sous contrat, le dispositif couvre déjà plus des 3/4 des 15 000 tonnes d'équipements électriques et électroniques (EEE) de cuisines professionnelles et métiers de bouche mis annuellement sur le marché.

Et la montée en charge n'est pas finie, puisqu'en tant que dispositif ouvert aux métiers connexes de la cuisine professionnelle (boulangerie, pâtisserie, blanchisserie...), et grâce au soutien de 7 organisations professionnelles de la filière*, VALO RESTO PRO® ambitionne d'agréger à court terme la presque totalité des metteurs en marché d'EEE.

Par ailleurs, conformément à son projet initial visant à apporter aux professionnels une réponse globale à la question des déchets issus de leur activité, le SYNEG a demandé à ECOLOGIC de se faire agréer par l'État dans la catégorie des éléments d'ameublement (EA) de cuisine professionnelle. Cette demande est actuellement instruite par le Ministère de l'écologie après consultation des parties prenantes. Si, comme le souhaite vivement le SYNEG, l'agrément est rapidement accordé à ECOLOGIC, VALO RESTO PRO® offrirait ainsi aux utilisateurs, distributeurs, installateurs et détenteurs d'EA et d'EEE professionnels une solution opérationnelle mutualisée, simple et efficace, pour la gestion en fin de vie de ces équipements totalement complémentaires, souvent produits par les mêmes fabricants et détenus par les mêmes utilisateurs.

* CINOV Restauconcepteurs, FCSI, RESTAU'CO, SNRC, SYNHORCAT, UDIHR, UNICPRO.



À propos de VALO RESTO PRO®

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

À propos d'ÉCOLOGIC

ÉCOLOGIC est un éco-organisme agréé par l'Etat pour la gestion des Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Il veille au bon fonctionnement de la filière auprès de l'ensemble des acteurs impliqués (producteurs, citoyens, collectivités locales, distributeurs, détenteurs, opérateurs de traitement...), dans un souci de performance, de clarté et de respect de l'environnement. En 2014, ÉCOLOGIC a permis le recyclage et la valorisation de plus de 87 000 tonnes de DEEE.



La Charte du SYNEG

Le SYNEG rassemble les constructeurs français et européens, ayant une structure en France, œuvrant dans la fabrication et la distribution de matériels de Grandes Cuisines.

Les adhérents du SYNEG sont rigoureusement sélectionnés sur la base de critères stricts. Ils s'inscrivent dans une démarche de responsabilité sociétale et s'engagent au respect de l'application des points suivants :

Qualité et respect de l'environnement

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

Responsabilité sociale

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

Achats

- L'application du principe de négociation de bonne foi.
- La prohibition d'exigences préalables pour engager ou maintenir la relation contractuelle.
- L'intégration des critères sociétaux dans la sélection de leurs fournisseurs.

Information, conseil et assistance des clients

- Une information claire, objective, proportionnée, pertinente et loyale sur leurs matériels et prestations.
- La fourniture de notices d'installation, de mise en service, d'utilisation et de maintenance livrées avec le matériel.
- Une assistance personnalisée, directe ou indirecte, pour le choix du matériel adapté aux besoins de l'utilisateur.
- Des conseils de spécialistes pour l'implantation et l'exploitation optimales des matériels.
- La garantie d'une compétence professionnelle de leurs techniciens assurée par une formation continue.

Maintenance et SAV

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

Le SYNEG s'attache à diffuser l'ensemble des informations et guides techniques utiles à la filière « Grandes Cuisines ». Il reste à l'écoute de la satisfaction des clients de ses adhérents.

Respect de la Charte

Le Comité de déontologie du SYNEG est chargé de veiller au respect des dispositions de la présente Charte. En cas de saisine, il instruit l'affaire et rapporte au Conseil d'Administration qui est seul à disposer d'un pouvoir de décision et de sa mise en œuvre.

Approuvée lors de l'AG du 19 Juin 2014

Les membres au 1er Juin 2015



ADVENTYS
38, rue du 8 Mai 1945
21250 Seurre
Tél : 33 (0)3 80 20 46 15
e-mail : adventys@adventys.com - ww.adventys.com



C.I.B. REFRIGERATION
28, rue Félix Davin - B.P. 249
02105 Saint-Quentin
Tél : 33 (0)3 23 67 90 90
e-mail : contact@cib-refrigeration.com



ALI COMENDA
17/19, avenue Gaston Monmousseau
93210 Stains
Tél : 33 (0)1 48 21 63 25
e-mail : info@alicomenda.fr - www.alicomenda.fr



DITO SAMA
Z.I. du Mont
23200 Aubusson
Tél : 33 (0)5 55 83 23 23



ALVENE
Z.I. La Courtilière - 2, rue de la Noue Guimante
77400 Saint Thibault des Vignes
Tél : 33 (0)1 64 15 60 30
e-mail : commercial@alvene.com - www.alvene.com



DYNAMIC
Z.I. du Puy Nardon - BP 57 - 85290 Mortagne sur Sèvre
Tél : 33 (0)2 51 63 02 72
e-mail : contact@dynamicmixers.com
www.dynamicmixers.com



ARCOMÉTAL
Route du Circuit
31800 Saint-Gaudens
Tél : 33 (0)5 61 89 41 34
e-mail : info@arcometal.com - www.arcometal.com



ELECTRO ALU
Rue du Stade
63290 Chateldon
Tél : 33 (0)4 73 94 89 89
e-mail : contact@electroalu.com - ww.electrocalorique.com



BONNET
Z.I. Mitry Compans - 17, rue des Frères Lumière
77292 Mitry Mory Cedex
Tél : 33 (0)1 60 93 70 00
www.four-mixte.fr - www.bonnet-thirode.fr



ELECTRO CALORIQUE
ZAC de Satolas Green - Pusignan - 69881 Meyzieu Cedex
Tél : 33 (0)4 72 93 14 14
e-mail : contact@electrocalorique.com
www.electrocalorique.com



BOURGEOIS
130, rue Maurice Bourgeois - 74210 Faverges
Tél : 33 (0)4 50 32 58 58
e-mail : contact@bourgeois.coop - www.bourgeois.coop



ELECTROLUX PROFESSIONNEL
43, avenue Félix Louat
60300 Senlis
Tél : 33 (0)3 44 62 20 20
www.professional.electrolux.com



BRITA FRANCE
16, rue du Bois Chaland - 91090 Lisses
Tél : 33 (0)1 69 11 36 40
e-mail : professionnel.infos@brita-france.fr - www.brita.fr



ENODIS
Parc d'Activités des Radars - 23, rue Condorcet
91712 Fleury Mérégis Cedex
Tél : 33 (0)1 69 02 25 25
www.enodis.fr



BRON-COUCKE
Z.A. Les Marquisats - 74550 Orcier
Tél : 33 (0)4 50 73 90 01 - Fax : 33 (0)4 50 70 58 31
e-mail : bron@bron-coucke.com - www.bron-coucke.com



EUROCAVE PROFESSIONAL
24, rue Francis de Pressensé
69100 Villeurbanne
Tél : 33 (0)4 72 43 39 00
e-mail : info@eurocave.com - www.eurocave.com



BURLODGE FRANCE
ZAC Léonard de Vinci - 16 avenue Graham Bell
77600 Bussy Saint Georges
Tél : 33 (0)1 60 17 66 74 - Fax : 33 (0)1 64 11 43 10
e-mail : accueil@burlodge.fr - www.burlodge.fr



FAGOR
Z.I. de Jalday - Centre Eria - CS 60152
64501 Saint Jean de Luz cedex
Tél : 33 (0)5 59 26 69 03
e-mail : fagor.collectivites@wanadoo.fr
www.fagorindustrial.com



CAPIC
Z.I. de l'Hippodrome - 69, avenue des Sports
29556 Quimper Cedex 9
Tél : 33 (0)2 98 64 77 00
e-mail : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com



FERMOD
75, rue de Richelieu
75002 Paris
Tél : 33 (0)1 42 96 94 06
e-mail : contact@fermod.com - www.fermod.com



CEMA - Groupe HORIS
1, rue Jean de Becker Remy - B.P. 86
27940 Aubevoye
Tél : 33 (0)2 32 77 53 00
e-mail : cema@horis.com



FOSTER
P.A. des Bellevues - 23, rue du Gros Murger
95220 Herblay
Tél : 33 (0)1 34 30 22 22
e-mail : info@foster-fr.com - www.fosterfrance.com



CHARVET
1170, rue Principale - BP 3
38850 Charavines
Tél : 33 (0)4 76 06 64 22
e-mail : info@charvet.fr - www.charvet.fr



FRANCE AIR / S.N.A.C.
Rue des Barronnières - Beynost - 01708 Miribel Cedex
Tél : 33 (0)4 72 88 11 11
e-mail : cuisine@france-air.com - www.france-air.com



CHAUDRONNERIE DE L'ISERE
5, chemin de Néron - 38360 Sassenage
Tél : 33 (0)4 38 26 00 26
e-mail : chaudronneriedelisere@wanadoo.fr
www.chaudronneriedelisere.com



FRIGINOX
Les Bords de l'Yonne
89330 Villevallier
Tél : 33 (0)3 86 91 10 58
e-mail : friginox@friginox.com - www.friginox.com

Les membres au 1er Juin 2015



GAMKO
26/28, rue de Piscop
95350 Saint Brice sous Forêt
Tél : 33 (0)1 34 29 41 41
e-mail : gamko@gamko.fr - www.gamko.fr



SIL – Ambassade de Bourgogne
Rue Hubert Coste
21230 Lacanche
Tél : 33 (0)3 80 90 35 00
e-mail : info@lacanche.fr - www.lacanche.com



HOBART
Z.I. Paris-Est - B.P. 68
77312 Marne la Vallée Cedex
Tél : 33 (0)1 64 11 60 00
e-mail : contact@hobart.fr - www.hobart.fr



SOCAMEL TECHNOLOGIES
Chemin d'Allivet - B.P. 7
38148 Rives Cedex
Tél : 33 (0)4 76 91 21 21 - Fax : 33 (0)4 76 91 21 23
e-mail : socamel@socamel.com - www.socamel.com



INOXYFORM
Z.I. Saint Etienne
64116 Bayonne Cedex
Tél : 33 (0)5 59 50 36 00
e-mail : inoxyform@inoxyform.fr - www.inoxyform.fr



TELLIER
Z.I. du Val d'Argent - 21, rue Guy Moquet
95100 Argenteuil
Tél : 33 (0)1 34 11 38 38
e-mail : lt@tellier.fr - www.tellier.fr



ISECO
63, route de Chamoy
10130 Saint Phal
Tél : 33 (0)3 25 42 70 00
e-mail : iseco-sas@iseco.fr - www.iseco.fr



TGCP – Groupe HORIS
Z.I. Route de Dôle - B.P. 69
39801 Poligny Cedex
Tél : 33 (0)3 84 73 75 77



KRAMPOUZ
Z.A. de Bel Air - 10, route Dour Ruz
29700 Pluguffan
Tél : 33 (0)2 98 53 92 92
e-mail : contact@krampouz.com - www.krampouz.com



THIRODE
Z.I. Mitry Compans - 17, rue des Frères Lumière
77292 Mitry Mory Cedex
Tél : 33 (0)1 64 67 61 00
www.four-mixte.fr - www.bonnet-thirode.fr



MBM FRANCE
Z.I. Mitry Compans - 17, rue des Frères Lumière
77292 Mitry Mory Cedex
Tél : 33 (0)1 60 21 61 00
www.itw.com - www.mbmitaly.it



TOURNUS EQUIPEMENT
25, rue Jean Moulin - B.P. 59 - 71700 Tournus
Tél : 33 (0)3 85 27 42 00
e-mail : commercial@tournus.com
www.tournus.com



METOS
40, boulevard de Nesles
77470 Champs sur Marne
Tél : 33 (0)1 64 11 45 45
e-mail : metos.france@metosfrance.com
www.metos.com



UNIC
Z.I. 4^{ème} Rue - BP 425
06515 Carros Cedex 1
Tél : 33 (0)4 92 08 62 60
e-mail : info@unic.fr - www.unic.fr



ODIC
Z.I. TGV - Avenue de L'Europe
71210 Ecuisses
Tél : 33 (0)3 85 73 90 00
e-mail : odic@odic-sa.com - www.odic-sa.com



VALENGUY PROVENCE
171, rue de la Garde - Z.A. de la Millonne
83140 Six Fours les Plages
Tél : 33 (0)4 94 06 66 39
e-mail : contact@valenguy.com - www.valenguy.com



RESCASET CONCEPT
3521, route du Tram
38690 Colombe
Tél : 33 (0)4 76 91 21 25
e-mail : rescaset@rescaset.com - www.rescaset.com



VALIDEX
692, chemin de la Boisière
73420 Drumettaz Clarafond
Tél : 33 (0)4 79 88 08 51
e-mail : validex@validex.fr - www.validex.fr



ROBOT COUPE
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex
Tél : 33 (0)1 43 98 88 33
e-mail : info@robot-coupe.fr - www.robot-coupe.fr



VAUCONSANT
Z.I. des Sables - Rue Charles Hermite
54110 Dombasle s/Meurthe
Tél : 33 (0)3 83 45 82 82
e-mail : commercial.vcs@vauconsant.com
www.vauconsant.com



RORGUE
21-23, Bld de la Commune de Paris
93200 Saint-Denis
Tél : 33 (0)1 55 87 25 25
e-mail : yves.leroche@rorgue.com - www.rorgue.com



VIM
Les Prés de Mégy Sud - Soudan - CS 60120
79401 Saint Maixent l'Ecole Cedex
Tél : 33 (0)5 49 06 60 00
e-mail : infoclient@vim.fr - www.vim.fr



ROSINOX
Parc Beaulieu – Rue Marcel Dassault
18000 Bourges
Tél : 33 (0)2 48 70 28 28
e-mail : rosinox@rosinox.com - www.rosinox.com



WINTERHALTER
38/40, route de Brignais
69630 Chanopost
Tél : 33 (0)8 20 20 42 05
e-mail : infos@winterhalter.fr - www.winterhalter.fr



SANTOS
140-150, avenue Roger Salengro - B.P. 67
69120 Vaulx en Velin
Tél : 33 (0)4 72 37 35 29
e-mail : santos@santos.fr - www.santos.fr



39/41, rue Louis Blanc - 92400 Courbevoie - ✉ F-92038 PARIS LA DÉFENSE CEDEX
Tél. : 33 (0)1 47 17 63 62 - Fax : 33 (0)1 47 17 68 69
E-mail : synerg@synerg.org - Internet : www.synerg.org - [@SYNEG_infos](https://twitter.com/SYNEG_infos)
Membre de l'**EFCEM** (European Federation of Catering Equipment Manufacturers)
Membre de la **FIM** (Fédération des Industries Mécaniques)

