

L'actualité des équipementiers de cuisines professionnelles

EDITO



(Re)Conquête

Les premiers chiffres délivrés par le tout nouvel Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG® sur les ventes d'équipements de grandes cuisines sont porteurs d'une bonne nouvelle: le made in France s'exporte bien !

Alors certes, la baisse de l'euro nous procure un avantage de compétitivité; certes les stocks constitués aujourd'hui par effet d'aubaine sont des ventes en moins demain; certes l'embargo russe, la contraction de l'économie chinoise et l'effritement de la rente du pétro dollar peuvent encore rebattre les cartes de la reprise... Mais à y regarder de plus près, ces chiffres accréditent aussi l'existence d'un vrai savoir-faire des entreprises françaises ou installées en France, et d'une prime à la qualité des produits issus de nos usines, ce que semblent parfois négliger nos acheteurs publics. Car en définitive, nous progressons hors Union européenne, là où la compétition nous confronte pourtant à des concurrents venus de tous horizons; et nos performances sont tout aussi soutenues dans la zone euro où, par définition, les effets de change sont gommés.

Cette excellence des entreprises du SYNEG justifie d'autant plus que les autorités nationales et européennes prennent les bonnes initiatives pour les aider à progresser à l'export et, à tout le moins, pour ne pas entraver leurs efforts: il y a ainsi beaucoup à faire dans la négociation de règles de réciprocité vraiment symétriques entre l'Europe et ses partenaires commerciaux, en particulier en matière de marchés publics; nos gouvernants seraient aussi avisés de transformer les règlements et les normes - instruments régaliens de protection - en outils de promotion commerciale. Les États-Unis l'ont bien compris avec le label «Energy Star» par exemple, qu'ils «imposent» peu-à-peu comme nouveau standard international. Bref, faire d'apparentes contraintes les véhicules de la (re)Conquête.

Pierre-Alain Augagneur,
Président du SYNEG

GRAND ANGLE

..... Réduire le gaspillage alimentaire: de la prévention à la valorisation, les solutions de la filière

Au sein des grandes cuisines, des process et des équipements permettent de réduire les déchets alimentaires qui proviennent de la production et de la prise des repas. Si la prévention du gaspillage doit être la priorité de la filière, elle peut aussi viser désormais la valorisation directe des déchets.

Le gaspillage alimentaire est d'abord une affaire de comportements, qui peuvent changer grâce à l'éducation, la formation, et aussi l'environnement matériel. Les systèmes de distribution de repas peuvent ainsi conduire les consommateurs à moins dilapider le contenu

de leurs assiettes. C'est en tout cas la conviction de Maxime Sebbane. Dans une thèse de doctorat qu'il finalise pour l'Ademe et l'Inra, cet ancien consultant du cabinet ALMA CONSULTING met en évidence les interactions existant entre les espaces et les comportements des consommateurs dans les selfs de restauration collective.

Maxime Sebbane fait état, par exemple, de la forte réduction des volumes jetés dans les collectivités qui aménagent des îlots autonomes de distribution et organisent des flux conduisant les convives à se servir eux-mêmes les mets et les quantités. Le self linéaire, le plateau repas même dans certains cas, les portions astronomiques servies par défaut, le pain en (suite page 2)



EVOLUTION DU MARCHÉ

..... Ventes d'équipements de grandes cuisines: +3% au 1^{er} semestre 2015

Selon l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG®, les ventes globales (France + export) d'équipements de grandes cuisines ont progressé de +3% en valeur à l'issue du premier semestre 2015 par rapport à la même période de 2014. Ce résultat est dû pour l'essentiel à une nette croissance de l'activité au cours du deuxième trimestre et au bon comportement des exportations.

Dans le détail, on constate des différences notables de comportement entre catégories d'équipements: ainsi, appareils de cuisson et équipements de bar/caféterie sur-performent. À contrario, réfrigération, ventilation, manutention, distribution différée et environnement-laverie connaissent une situation moins favorable. Les autres catégories - préparation mécanique, préparation statique, (suite page 4)

INTERVIEW

..... Promouvoir les Maîtres Restaurateurs, la passion de Francis Attrazic



Label de référence de la Restauration et seul titre officiel délivré par l'Etat, le titre de Maître Restaurateur permet aux consommateurs de repérer les établissements d'excellence, quel que soit leur spécialité culinaire ou leur niveau de prix. Cette distinction consacre des professionnels audités sur plus de 30 critères, à commencer par une cuisine certifiée faite maison à base de produits frais. Entretien avec celui qui a co-fondé l'Association Française des Maîtres Restaurateurs en 2010 et la préside depuis.

Quels sont les faits les plus marquants de ces cinq premières années ?
C'est d'abord la progression du titre, puisqu'il compte aujourd'hui 3200 Maîtres Restaurateurs. Nous avons atteint une masse critique qui a permis au titre de prendre toute sa valeur, avec une implantation nationale et une forte présence dans chaque département. Et c'est aussi le constat que tous les Maîtres Restaurateurs ont obtenu des clients grâce à leur qualité de titulaire du titre. Cette promotion du

LE BILLET DU JOURNALISTE

Rien ne se perd, tout se transforme

L'anti gaspi gagne nos assiettes! Gravé dans la loi Royal du 17 août 2015 sur la transition énergétique, l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire presse les entreprises, les consommateurs et les collectivités d'agir. C'est tous ensemble que nous devons d'ici 2025 diminuer de moitié les volumes de déchets, généraliser le tri sélectif à la source et valoriser l'intégralité du surplus. Pour que les opérateurs privés s'investissent, Economie et Ethique devront aller de concert, au nom du «Triple P» cher au Développement Durable. Ce qui est bon pour les Personnes et pour la Planète doit l'être aussi pour les Profits. La filière Grande Cuisine a ici une belle carte à jouer: en concevant des process et des équipements vertueux, en développant des systèmes de tri sélectif et des machines de bio-valorisation. Car les cuisines ayant une taille critique gagneront à valoriser elles-mêmes leurs déchets. Mais d'un anti gaspi à l'autre, la responsabilité de la Grande Cuisine ne s'arrêtera pas là. Si la filière a mis en place très tôt le recyclage de ses DEEE, elle devra veiller aussi en amont à augmenter la durée théorique du cycle de vie de ses modèles. A charge pour l'exploitant d'accroître à son tour l'utilisabilité de ses équipements, à condition de se former pour cela et de budgéter leur maintenance.

Jean-François Vuillerme

GRAND ANGLE (suite de la page 1)

surabondance à disposition dès l'entrée du self: autant d'approches gaspivores. Voici un exemple d'initiative vertueuse: la démarche «Zéro Gaspil'» de Mille et Un Repas, qui combine aménagements sur mesure et animations pédagogiques. Dans les restaurants où cette société de restauration collective implante «Zéro Gaspil'», la quantité de déchets organiques passe de 170 grammes à 10 voire 5 grammes par repas scolaire et à moins de 30 grammes par repas d'entreprise, indique son directeur de la communication, Ronan de Dieuleveult, qui s'appuie sur des mesures certifiées par Bureau Veritas.

La distribution, secteur clé pour prévenir le gaspillage

En phase de production, on limite déjà le risque d'excès de déchets en ajustant l'offre à la demande, souligne Denis Daveine, associé d'ALMA CONSULTING et président du FCSI France. Le chef et le gestionnaire doivent pour cela être attentifs à la composition des menus,

au choix des produits et à la maîtrise des fiches techniques. L'impératif, c'est de «faire bon», quel que soit le type de clientèle, complète Gilles Castel, le patron du Bureau d'études G SIR. Ce n'est possible, dit-il, qu'en connaissant les habitudes des clients, en adaptant les menus, les portions et les contenants à leurs besoins réels, constatés. Pour éviter de sur-produire, il est donc fortement recommandé de faire un reporting des quantités consommées-jetées, et d'analyser les historiques de fréquentation. Prévenir le gaspi en exploitation est donc bien une affaire de compétences et de bonnes pratiques.

Les process de préparation et de cuisson des aliments peuvent, eux-aussi, causer d'importantes pertes. Bien employés, les équipements limitent les épiluchures et la freinte. La précision au demi degré près, acquise depuis une vingtaine d'années en cuisson verticale, est désormais également atteinte en horizontale, se réjouit Sébastien Caudron, le responsable groupe cuisson



La SRC Mille et Un Repas a fait chuter les restes grâce en particulier à la conception du self.

de BONNET THIRODE Grande Cuisine. Ainsi les modules Compact Kitchen que BONNET a lancés au printemps, dédiés aux petites unités, permettent des cuissons minute au fil de la demande.

Hausse de la demande pour le mobilier de tri de déchets

Bien entendu, c'est en fin de chaîne et de service que les déchets s'accumulent. Une solution simple existe pour alléger les poubelles, rappelle Gilles Castel: le passage des invendus en cellule de réfrigération rapide, dans les conditions prévues par la réglementation.

Autre approche de remise dans le circuit de consommation: le doggy bag et le wine bag, enfin prêts à entrer dans les mœurs françaises grâce à des offres innovantes. Comme celles de la start-up TAKEAWAY avec ses élégantes box étanches, micro-ondables et personnalisables, facturées autour de 50 centimes d'euros (HT). TAKEAWAY a conquis en six mois 250 restaurants clients et vise les 1000 d'ici fin 2015, selon son président et cofondateur, Nicolas Duval.

Restent les bio-déchets purs et durs, qu'il faudra d'abord séparer. En restauration scolaire, depuis deux ans, tous les projets incluent la fourniture de meubles de tri des déchets, observe Pierre Marcel, le président de TOURNUS Equipement. La restauration du travail passe commande à son tour. Par ailleurs, les constructeurs français

et européens proposent des technologies performantes de collecte et de traitement des rebus alimentaires. A l'exemple de COMENDA, ELECTROLUX, HOBART, METOS ou VALIDEX.

Ainsi chez HOBART, le process Bivatec automatisé et étanche aspire les déchets vers une cuve de traitement avant de les vidanger dans un camion-citerne ou une benne. Les déchets sont prêts à être valorisés dans des unités de méthanisation ou de compostage. Depuis le Grenelle 2, constate Laurent Rey, chef de projets grands systèmes de laverie, les clients marquent un intérêt pour Bivatec. Mais le coût d'investissement demeure un frein.

La filière peut-elle franchir un nouveau palier en permettant aux cuisines pro de valoriser elles-mêmes leurs bio-déchets en biogaz? Chez VALIDEX, nouvel adhérent SYNEG, on se dit prêt techniquement à mettre sur le marché des petites machines de méthanisation, révèle Patrick Vajda, son directeur commercial export. A condition que la réglementation sanitaire française, comme c'est déjà le cas dans d'autres pays, donne son feu vert aux exploitants.

A côté des grandes usines de traitement, l'avenir pourrait donc passer par la valorisation sur les sites émetteurs, ou à proximité, en mutualisant les collectes. L'énergie verte créée directement dans la cuisine serait ainsi utilisée sur place. Pour produire, par exemple, son eau chaude sanitaire.

D'abord réduire les pertes à la source, valoriser les déchets ensuite

Réduire de moitié les déchets d'ici 2025...

C'est l'objectif officiel et ambitieux des Pouvoirs Publics. Avec les propositions du rapport Garot remis au printemps 2015, le gouvernement dispose de mesures pragmatiques pour prévenir en amont le gaspillage.

S'agissant de la restauration, le député de la Mayenne et ancien ministre délégué à l'agroalimentaire priorise des formations spécialisées pour les cuisiniers, le déploiement des sacs à emporter («doggy bag»), des portions et des tailles d'assiettes adaptées aux profils des consommateurs, et la généralisation du don alimentaire au profit des organismes caritatifs.

...Et généraliser la valorisation

C'est à compter du 1^{er} janvier 2016 que le seuil de 10 tonnes de bio-déchets produit par an entrera en vigueur. Les établissements de taille moyenne (286 repas/jour sur 250 jours/an pour la restauration commerciale à table) devront à leur tour les trier et les faire récupérer.

Mais ce seuil disparaîtra à son tour. En effet, avec la loi du 17 août 2015 sur la transition énergétique pour la croissance verte, l'obligation de traiter les bio-déchets sera généralisée à l'ensemble des établissements et des ménages d'ici 2025. Encore faudra-t-il que les unités de méthanisation et de compostage puissent absorber les volumes.

INTERVIEW (suite de la page 1)

label vers le grand public est fondamentale pour notre association. Nous diffusons un annuaire tiré à 250 000 exemplaires. Nous développons des outils digitaux. Les Pouvoirs Publics s'impliquent dans les remises officielles du titre. Et les médias lui accordent de plus en plus d'intérêts et en parlent de mieux en mieux.

Quelles initiatives comptez-vous prendre pour renforcer aussi vos titulaires?

Nous négocions un partenariat avec le groupe bancaire BPCE pour que les Maîtres Restaurateurs qui doivent financer des investissements lourds, bénéficient d'une garantie bancaire facilitant l'intervention des banques. Par ailleurs, nous allons lancer un catalogue de formations spécifiques à leurs besoins et leurs contraintes.

Nous avons également la volonté de transposer ce titre à l'étranger. Hors de nos frontières, la cuisine française est très souvent portée par des chefs prestigieux, c'est très bien! Mais elle compte également de nombreux autres excellents professionnels qui eux, sont peu connus. Le label de Maître Restaurateur leur donnerait cette visibilité qu'ils n'ont pas aujourd'hui. Nous avons des demandes précises de nombreux pays en ce sens. J'espère que les Pouvoirs Publics nous suivront pour que la qualité officielle de ce titre soit aussi crédible à l'étranger qu'elle l'est en France.

L'industrie de la grande cuisine, ce sont encore beaucoup de PME spécialisées implantées en régions? Elles sont présentes dans vos établissements?

Une tendance actuelle fait qu'elles y sont de plus en plus. Et le titre y participe. Qu'il s'agisse des PME ou des producteurs (NDLR: du secteur agricole et agro-alimentaire). Productions locales, circuits courts, produits de saison: tout cela favorise le local. Et en plus, nos métiers justement, ne sont pas délocalisables. Toute une dimension d'aménagement et d'animation économique du territoire est vraiment liée à la filière.

Concernant les équipements de cuisine, sont-ils plutôt traditionalistes?

Ne surtout pas associer le titre à du passéisme! Les Maîtres Restaurateurs vivent avec leur temps et revendiquent la modernité, dans les recettes comme dans la technique! Ils utilisent par conséquent les moyens actuels pour cuisiner et pour conserver. Ils

peuvent cuire sous vide et travailler de beaux produits bruts, dès lors qu'ils le font dans leur cuisine. Et réaliser des cuissons avec des fours qui ont atteint aujourd'hui un niveau de technicité impressionnant, en respectant les contraintes de base. De plus aujourd'hui, ces matériels sont aussi pour eux des outils de gestion, qui permettent de lisser le temps de travail, d'organiser la production de manière beaucoup plus rationnelle et efficace.

PUBLICITÉ

Nouvelle édition du Guide Technique SYNEG Édité par PROMOCUISINES

Bon de commande à adresser à
PROMOCUISINES - 92038 PARIS LA DÉFENSE CEDEX

Nom Société

Adresse

CP Ville

email

Prix unitaire	Quantité	Total
130€ ttc (TVA 20%)		=
	Frais de port	+ 4€ ttc
	Montant total ttc	=

Accompagné obligatoirement de votre règlement par chèque bancaire ou postal, libellé à l'ordre de PROMOCUISINES

STATISTIQUES

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'outil est opérationnel depuis le premier trimestre 2015 (lire les résultats par ailleurs). 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. « Avec l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG®, notre industrie se dote d'un outil particulièrement puissant sur les évolutions du marché de l'équipe-

ment des cuisines professionnelles » explique Pierre-Alain Augagneur, Président du SYNEG. « Il constituera un point de référence précieux pour accompagner les entreprises dans le développement de leur activité, en France comme à l'export ».

L'Observatoire 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. L'Observatoire 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.



C'est dans plus d'un an, du 6 au 10 novembre 2016, mais il faut déjà y penser... EQUIPHOTEL 2016 adopte une nouvelle identité graphique, et annonce de nombreuses nouveautés. Découvrez les premières informations et listes d'exposants sur EQUIPHOTEL 2016 à partir du 23 octobre sur www.equiphotel.com

INTERNATIONAL

Relever le défi de l'export



La présence de près de 20 entreprises adhérentes du SYNEG à HOST 2015, parmi lesquelles 10 ont choisi d'exposer sur le Pavillon France (Pav. 2), démontre, s'il était encore besoin, la dimension internationale de l'industrie des grandes cuisines.

L'export pèse environ 25% du chiffre d'affaires des fabricants français. Et les progressions enregistrées depuis le début de l'année (lire p. 1 & 4) attestent la présence d'un important gisement de croissance en Europe et hors-Europe.

Pour accompagner ses adhérents, la Commission Internationale du SYNEG favorise les échanges entre ses membres afin de partager les « bonnes pratiques » export, d'entendre des interventions d'experts et des témoignages d'industriels de secteurs voisins, d'analyser les chiffres et d'organiser les actions collectives.

Le SYNEG s'emploie ainsi à promouvoir le savoir-faire de ses entreprises au moyen de sa e-Newsletter trimestrielle très largement diffusée auprès des grands prescripteurs internationaux.

Répartition des exportations françaises

Préparation mécanique	60%
Cuisson	16%
Bars et offices	15%
Préparation statique	4%
Distribution-self	2%
Réfrigération	2%
Divers	1%

(Source : Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG®, 2014)

W Pour en savoir plus : www.syneq.org

ENVIRONNEMENT

VALO RESTO PRO® : premier bilan positif dans les DEEE, déploiement en vue dans les DEA

Initié par le SYNEG et ECOLOGIC, opérationnel depuis début 2015, le dispositif VALO RESTO PRO® pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) est largement positif : avec 61 entreprises sous contrat au 1^{er} septembre, le dispositif couvre déjà plus des 3/4 des 15000 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, blanchisserie...), et grâce au soutien de 7 organisations professionnelles de la filière*,



En partenariat avec



VALO RESTO PRO® ambitionne d'agréger à court terme la presque totalité des metteurs sur le 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 d'être agréé par l'État dans la catégorie des éléments d'ameublement (EA) de cuisine professionnelle. Cette demande

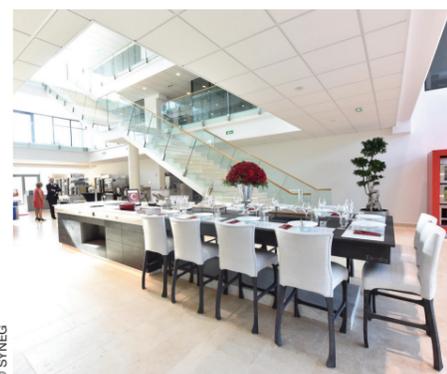
est actuellement instruite par le ministère de l'Écologie après consultation des parties prenantes. Si, comme le souhaite vivement le SYNEG, l'agrément est rapidement accordé à ECOLOGIC, VALO RESTO PRO® offrirait ainsi aux utilisateurs, distributeurs, installateurs et détenteurs d'EA et d'EEE professionnels 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 Restaurateurs, FCSI, RESTAU'CO, SNRC, SYNHORCAT, UDIHR, UNICPRO.

LA VIE DU SYNDICAT

ENODIS

Le nouveau siège d'ENODIS situé à Fleury-Mérogis (91) a été inauguré fin juin : sur 2000 m² accolés aux locaux existants eux-mêmes entièrement rénovés, le bâtiment accueille un vaste show-room, des salles de formations ainsi qu'une cuisine permettant d'offrir aux Chefs un laboratoire de goûts et d'essais. A noter également la présence d'un jardin aromatique sur le toit terrasse, aménagé en partenariat avec la société DARÉGAL.



SOCAMEL



Laurent Courneil, 47 ans, a été nommé en juillet Directeur Général de SOCAMEL Technologies, pour succéder à Christian Cavin qui a fait valoir ses droits à la retraite.

Il occupait depuis 2008 le poste de Directeur Commercial France. Auparavant, il a exercé diverses fonctions chez LINDE GAS, leader mondial du gaz industriel, d'abord comme ingénieur, puis à des postes de direction.

BRITA PROFESSIONAL



Adrien Poncet a été nommé au printemps dernier Directeur Commercial de BRITA Professional France. Il a pour mission de piloter l'activité filtres de la

division professionnelle de l'entreprise (8 personnes), avec pour objectif de poursuivre et consolider le développement de l'activité. Il s'occupait depuis 2011 de la gestion des grands comptes.

SYNEG

Lors de l'Assemblée Générale annuelle qui s'est tenue le 18 juin 2015 au Centre Culinaire Contemporain de Rennes, les adhérents du SYNEG ont procédé à l'élection de 5 nouveaux Administrateurs. Il s'agit de MM. Livio Brugnoli (ALI COMENDA), Jean-Luc Carpentier (ROSINOX), Laurent Courneil (SOCAMEL), Pascal Marchand (EUROCAVE) et Jean-Luc Perot (ADVENTYS).

Par ailleurs, M. Pierre-Alain Augagneur a été réélu à l'unanimité à la Présidence du SYNEG.

Sur proposition du Président, les autres membres du Bureau du SYNEG ont été reconduits.

JURISPRUDENCE

L'exercice de la clause de propriété

Un récent arrêt de la Cour de cassation apporte un éclairage intéressant sur l'exercice de la clause de propriété dans le secteur de la restauration.

Le fournisseur d'un restaurateur placé en redressement judiciaire revendique des éléments de cuisine intégrés vendus, avec réserve de propriété, et dont le prix est demeuré partiellement impayé.

Le restaurateur reproche au juge d'avoir autorisé son fournisseur à récupérer ces éléments (la cuisine) alors qu'il s'agissait de biens affectés au service et à l'exploitation du fonds (restaurant) et que par conséquent ces éléments devaient être considérés comme des immeubles par destination.

La Cour de cassation dans sa décision rappelle que la revendication organisée par le Code de commerce ne fait aucune distinction entre le fait que le bien meuble (un bien pouvant être déplacé) soit incorporé ou détaché de l'immeuble (toute catégorie de bien ne pouvant être déplacée).

Par conséquent, la procédure consistant pour le fournisseur à revendiquer la propriété du bien pour pouvoir le récupérer chez son client, est valable, et ce même en présence d'un bien incorporé à un immeuble. La cuisine professionnelle vendue avec clause de réserve de propriété peut donc être récupérée même si elle était intégrée à l'immeuble du client, à condition que la séparation de l'immeuble et de la cuisine puisse s'effectuer sans dommage.

En revanche, la Cour rappelle qu'il appartient à celui qui fait la demande en revendication de prouver que la séparation des biens mobiliers incorporés (dans un autre bien) peut s'effectuer sans dommage.

(source : FIM ; arrêt du 10 mars 2015 ; N° pourvoi 13-23424).



© Fotolia

EVOLUTION DU MARCHÉ

(suite de la page 1)

distribution directe, laverie - se situent peu ou prou dans la tendance générale. Par zone géographique, la prime de croissance revient nettement à l'export qui bénéficie d'un contexte international 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.

En France, l'activité a été meilleure au deuxième trimestre ce qui permet au cumul semestriel de revenir en zone positive.

Il reste maintenant à souhaiter que le second semestre vienne conforter ce bilan encourageant.



% d'évolution à périmètre comparable entre une même période d'une année à l'autre ; en valeur

Un marché de plus de 600 millions d'€

Le marché des équipements de cuisines professionnelles 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'€.

(source : Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG® / Base : 2014)

JURIDIQUE

... Garantie légale et garantie contractuelle : quelle différence ?

La garantie légale et la garantie contractuelle : deux garanties différentes dont peut bénéficier le client et qui engagent le fournisseur. La première est obligatoire et sans contrepartie ; la seconde est facultative et supplémentaire. Explications.

La garantie légale

La garantie légale des vices cachés est prévue par l'article 1641 du Code civil pour les cas de contrats de vente. Elle est obligatoire et sans contrepartie (gratuite). Le vice caché est un défaut rendant la chose impropre à l'usage à laquelle elle est destinée. On qualifie le défaut de « caché » car un examen normalement attentif ne le révèle pas. Le client doit faire appel au juge pour mettre en œuvre cette garantie qui est prescrite en deux ans à partir de la découverte du vice.

La garantie dite « conventionnelle » ou « contractuelle »

L'usage veut que le fournisseur accorde à son client une garantie supplémentaire qui vient en sus de la garantie légale et ne peut lui être substituée. Il est important de souligner que ce type de garantie est facultatif et qu'en l'accordant le fournisseur va donc plus loin que ce qu'exige la Loi. Elle doit être visée par les conditions générales et, avec cette



La garantie contractuelle, une souplesse.

garantie, le client sera dispensé d'agir en justice pour obtenir réparation. Elle est envisagée avec une contrepartie, dont l'usage veut qu'on l'inclut dans le prix du produit. Le fournisseur peut alors librement définir cette garantie supplémentaire, et notamment :

- Sa durée et les modalités de suspensions/interruptions de celle-ci,
- Son point de départ (conclusion du contrat, livraison du produit...),
- Son contenu (réparation, remplacement du produit, remboursement du prix d'achat du produit...),
- Sa contrepartie,
- Ses conditions de mise en œuvre, c'est-à-dire pour quel défaut elle peut-être activée. Elle peut ainsi être conditionnée d'entretien ou de maintenance,
- Les cas d'exclusion, ceux où l'on ne souhaite pas que la garantie s'applique.

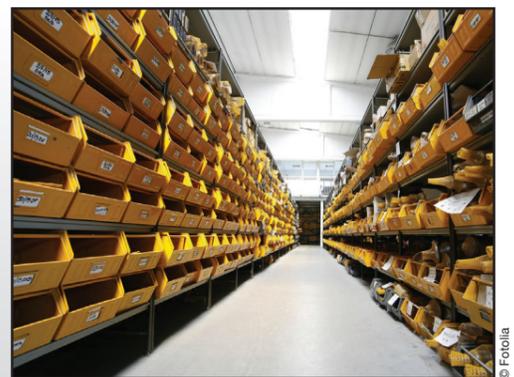
Par exemple, la garantie contractuelle sera exclue si le client n'a pas utilisé l'équipement dans les conditions normales définies par le fournisseur.

(source : FIM)

Disponibilité des pièces détachées : précisions sur les obligations du producteur

Une nouvelle disposition introduite par la Loi Hamon impose aux producteurs une obligation d'information et de fourniture des pièces détachées. Afin d'éviter toute confusion ou amalgame préjudiciable, le SYNEG précise que cette disposition ne concerne que les biens de consommation, c'est-à-dire achetés par un consommateur (B to C), celui-ci étant depuis la loi Hamon clairement défini comme « toute personne physique qui agit à des fins qui n'entrent pas dans le cadre de son activité commerciale, industrielle, artisanale ou libérale » (Article préliminaire du Code de la consommation). Autrement dit, les biens d'équipement acquis dans le cadre du B to B ne sont pas concernés.

Toutefois, cette absence d'obligation réglementaire dans le cadre du B to B ne s'oppose pas à ce que les producteurs proposent la fourniture de pièces détachées dans un cadre contractuel ou conventionnel. C'est ainsi le cas depuis plusieurs années des adhérents du SYNEG qui, dans le cadre de la Charte du SYNEG, vont au-delà de l'obligation légale en garantissant « la disponibilité de pièces détachées d'origine ou certifiées conformes ».



© Fotolia



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

Twitter : @SYNEG_infos

Membre de la FIM et de l'EFCEM

Directeur de la publication :

André-Pierre Doucet

Rédacteur en chef :

Jean-François Vuilleme

Contact : syNEG@syNEG.org

Photos :

Takeaway, Enodis, Fotolia, Hobart, Mille et Un repas, Vandevivère, SYNEG

Conception et réalisation : Cpress.i

Impression :

Aregone R.C.S. : 533.178.463