ACTEURS DE LA CUISINE PRO : PARTICIPEZ AUX TROPHÉES VALO RESTO PRO®

evénements filière
Du 13 mai au 20 juillet 2016

Mis à jour le 17 juin 2016
Publié le 13 mai 2016

Ecologic et le Syneg organisent les 1ers Trophées VALO RESTO PRO ® dans le cadre du salon EquipHotel, rendez-vous de référence de l'hôtellerie et de la restauration, qui se tiendra du 6 au 10 novembre 2016 à Paris, Porte de Versailles.

A l'initiative du SYNEG, Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines et Ecologic, éco-organisme agréé pour la collecte et le recyclage des déchets électriques professionnels et des déchets d'élément d'ameublement, les trophées VALO RESTO PRO® visent à **récompenser les entreprises ayant mis en place des actions pour promouvoir leur stratégie environnementale** et les bonnes pratiques dans le cadre du déploiement du label VALO RESTO PRO®. Les lauréats auront le droit d'utiliser la marque **« Trophées VALO RESTO PRO 2016 »** sur tous leurs supports et communications.

Appel_à_candidature_Trophees_Valo_Resto_Pro_-_2016.pdf

RAPPEL DES OBJECTIFS DE VALO RESTO PRO®

Créé à l'initiative du SYNEG, le dispositif VALO RESTO PRO®, dont la gestion a été confiée à

Règlement européen « F-Gas » : les précisions du Syneg

Pour renseigner les acteurs de la filière sur les échéances et le périmètre de mise en œuvre du règlement européen n° 517/2014 dit « F-Gas » en matière d'équipements frigorifiques de cuisines professionnelles, la commission technique du Syneg (Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines) a réalisé une note claire et précise. Cette dernière apporte en effet des précisions concernant :

⇛ les équipements neufs :

- À compter du 1er janvier 2020, tous les équipements et installations dont le GWP des fluides frigorigènes est >2500, sont interdits de mise sur le marché.
- À compter du 1er janvier 2022, les armoires réfrigérées de conservation, les meubles bas de conservation, les vitrines de présentation et de distribution, à groupe frigorifique logé, dont le GWP des fluides frigorigènes >150, sont interdits de mise sur le marché. (Les équipements du type cellules de refroidissement/congélation rapide ne sont pas concernés).

⇛ la maintenance :

- Pour les équipements ayant une charge de fluide frigorigène supérieure ou égale à 40 tonnes équivalent CO2 (ex. 10kg de R404a ou 28kg de R134a) et dont le GWP >2500, obligation d'utiliser des fluides régénérés ou recyclés à partir de 2020, jusqu'en 2030. Au-delà de 2030, interdiction de maintenance avec ces fluides.

Le Syneg rappelle également les conséquences pour les fabricants de matériel de cuisines professionnelles :

« En grande cuisine, sont fréquemment utilisés des fluides frigorigènes de type HFC R404a (GWP = 3 900), R407 (GWP = 1 800) ainsi que R134a (GWP = 1 300). Les fluides frigorigènes de type HC, Isobutane (R600a) ou Propane (R290) ont un GWP <150 et répondent aux exigences de la réglementation F-Gas. Toutefois, ces fluides sont classés inflammables et selon la norme EN 60335-2-89 destinée aux appareils de réfrigération à usage commercial, ils ne peuvent pour l'instant être utilisés au-delà de 150g de charge par circuit de réfrigération séparé.

Les fluides frigorigènes de type HC sont donc une alternative viable pour les matériels utilisant des petites charges (<150 g) mais ne peuvent être envisagés actuellement pour des installations plus importantes. Pour illustration, un équipement frigorifique avec groupe logé destiné à la restauration peut utiliser 2 kg de fluides frigorigènes.

Les producteurs de fluides frigorigènes et les fabricants de compresseurs frigorifiques travaillent actuellement sur de nouveaux fluides et composants adaptés aux spécificités des équipements de cuisines professionnelles. »

Des trophées pour le recyclage de cuisines professionnelles en fin de vie

C'est lors du Salon Equiphotel (du 6 au 10 novembre 2016 - Porte de Versailles) que se tiendront les 1ers Trophées Valo Resto Pro, organisés par le Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines (SYNEG) et Ecologic. Cet éco-organisme a pris en charge plus de 100 000 tonnes de déchets électroniques et d'ameublement en 2015, dans les secteurs des grandes cuisines et métiers de bouche en France. Le concours a donc pour objectif de récompenser les meilleures initiatives quant à la collecte et au recyclage d'équipements de cuisine professionnelle en fin de vie, et de pallier un réel manque de solutions dans le domaine. Tous les corps de métiers sont invités à y participer, qu'ils soient utilisateurs, installateurs, distributeurs, bureaux d'études ou fabricants. Les candidats seront répartis à travers trois catégories :

• Performance de collecte d'équipements électriques en fin de vie.

• Performance de communication interne (formation des équipes commerciales, information auprès des collaborateurs, ...).

• Performance de communication externe (communication auprès des clients, communication sur évènements externes,...)

Les lauréats de chaque section seront gratifiés par la « reconnaissance de toute la filière et de ses organisations représentatives, une remise de prix au cœur d'EQUIPHOTEL, rendez-vous de référence de l'hôtellerie et de la restauration, un coup de projecteur des médias professionnels et le droit d'utiliser la marque « Trophées VALO RESTO PRO® 2016 » sur tous supports et communications ». Certains ont d'ores et déjà confirmé leur inscription à l'instar de CINOV Restauconcepteurs, FCSI, RESTAU'CO, SYNHORCAT, UDIHR, UNICPRO. Les inscriptions est à rendre avant le 20 juin 2016.

Équipements de grandes cuisines : des ventes en hausse de 3 % en 2015

© K. Averty

L'Observatoire Promocuisines/Syneg rapporte que les ventes globales d'équipements de grandes cuisines – en France et export – ont augmenté de + 3 % en 2015 par rapport à l'année précédente. Retour en zone positive des ventes France, excellent comportement des exportations, fort rebond de l'activité au 2e trimestre et bonne activité au 4e trimestre expliqueraient, entre autres, cette progression. On remarque plus précisément que c'est dans la cuisson et la préparation statique que les ventes globales ont fortement progressé, et qu'elles ont a contrario baissé dans la réfrigération, la distribution différée et la ventilation. Concernant la laverie, la préparation mécanique, le self, la manutention et le bar/cafeterie, les ventes se situent aux alentours de la moyenne annuelle. L'Observatoire Promocuisines/Syneg démontre également que les ventes à l'export (+ 15 %) ont fortement soutenu l'activité des entreprises, notamment grâce à l'avantage sur le grand export généré par la dépréciation de l'euro, bien que les ventes vers l'UE progressent encore plus fortement. Un regain de compétitivité et la prime de confiance pour la qualité « made in France » et la reprise économique davantage marquée dans certains pays européens par rapport à la France pourraient expliquer ce chiffre, dont bénéficient surtout la cuisson horizontale, la préparation mécanique et le bar/cafeterie. En dessous des exportations, le bilan des ventes en France augmenté de 2 % marque un réel retour à la croissance du marché national du secteur – une situation qui ne s'était pas produite depuis 2011.

Grandes Cuisines n°119 Avril à juin 2016

02-06-2016

Pascal Marchand, nouveau président du Syneg

Le 1er juin dernier avait lieu à la Maison de la Mécanique à Courbevoie l'Assemblée Générale du Syndicat National de l'Equipement des Grandes cuisines.
De nombreux points ont été abordés, parmi lesquels l'entrée des nouveaux adhérents Serveco et Sudinox, les ventes en France et export en hausse de 3% en 2015 ; l'annonce des Trophée Valo Resto Pro sur le salon EquipHotel en novembre 2016 ou encore la conception du Guide pratique des REP DEA & DEEE produit par Ecologic à la demande du Syneg, dédié aux entreprises responsables de la mise sur le marché d'équipements de cuisines professionnelles relevant des règlementations DEA et DEEE.
Le Syneg a également profité de cette Assemblée Générale pour dévoiler son nouveau site Internet, plus épuré et valorisant les initiatives de la filière, ses entreprises et leurs produits. Il contient notamment la nouvelle rubrique « Actualités des entreprises » aux côtés des « Actualités du secteur ».
L'AG était également l'occasion d'élire Pascal Marchand (Président du Groupe EuroCave, fabricant français de caves à vin, et adhérent du SYNEG au travers de sa division EuroCave Professional) Président du Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines. Il succède à Pierre-Alain Augagneur qui présidait le SYNEG depuis 2013.
« Avec l'ensemble des adhérents du SYNEG et le soutien du Conseil d'administration, je m'attacherai à poursuivre le travail de mes prédécesseurs » déclarait Pascal Marchand. *« D'une part, nous devons mieux faire connaître nos entreprises et leurs métiers respectifs qui se situent dans le droit fil du savoir-faire français largement reconnu dans le domaine de la gastronomie et de la sommellerie. D'autre part, nous devons aussi nous mobiliser pour accroître le rayonnement international des entreprises du SYNEG. Une large partie de nos adhérents ont un profil similaire de PME industrielles concevant et fabricant leurs produits en France. Le développement de nos chiffres d'affaires hors de France est un fort levier de croissance. »*

Les membres du Conseil d'Administration SYNEG au 1er juin 2016 :

Président Pascal MARCHAND EUROCAVE
Vice-président Jean-Pierre LEVI UNIC Pierre MARCEL TOURNUS EQUIPEMENT
Trésorier Bénédicte COMPERE METOS
Administrateurs Pierre-Alain AUGAGNEUR CHARVET Livio BRUGNOLI ALI COMENDA Laurent COURNEIL SOCAMEL Aurélien FOUQUET SANTOS Serge KERGOAT KRAMPOUZ Pierre LALANNE PI CREATION Philippe LEBOT FAGOR Grégory LEVACHER ELECTROLUX PROFESSIONNEL Fabrice MEZZOMO HOBART Anne-Laure NABAT TELLIER Jean-Luc PEROT ADVENTYS Olivier RICHARD ALVENE Rodolphe WITTLIN BONNET-THIRODE (Groupe HORIS)
Présidents des Commissions SYNEG :
- Communication Aurélien FOUQUET
- Environnement Pierre MARCEL
- Internationale Pascal MARCHAND
- Technique Pierre LALANNE

Partager 0 Tweet G+1 0

05-04-2016

Règlement européen « F-Gas » : les précisions du Syneg

Pour renseigner les acteurs de la filière sur les échéances et le périmètre de mise en oeuvre du Règlement européen n° 517/2014 dit « F-Gas » en matière d'équipements frigorifiques de cuisines professionnelles, la Commission Technique du Syneg (Syndicat National de l'Equipement des Grandes Cuisines) a réalisé une note claire et précise. Cette dernière apporte en effet des précisions concernant :

- les équipements neufs :

. À compter du 1er janvier 2020, tous les équipements et installations dont le GWP des fluides frigorigènes est > 2500, sont interdits de mise sur le marché.
. A compter du 1er janvier 2022, les armoires réfrigérées de conservation, les meubles bas de conservation, les vitrines de présentation et de distribution, à groupe frigorifique logé, dont le GWP des fluides frigorigènes > 150, sont interdits de mise sur le marché. (Les équipements du type cellules de refroidissement/congélation rapide ne sont pas concernés).

- la maintenance :

. Pour les équipements ayant une charge de fluide frigorigène supérieure ou égale à 40 tonnes équivalent CO2 (ex. 10kg de R404a ou 28kg de R134a) et dont GWP > 2500, obligation d'utiliser des fluides régénérés ou recyclés à partir de 2020, jusqu'en 2030. Au-delà de 2030, interdiction de maintenance avec ces fluides.

Le Syneg rappelle également les conséquences pour les fabricants de matériel de cuisines professionnelles :
« En grande cuisine, sont fréquemment utilisés des fluides frigorigènes de type HFC R404a (GWP = 3900), R407 (GWP = 1800) ainsi que R134a (GWP = 1300). Les fluides frigorigènes de type HC, Isobutane (R600a) ou Propane (R290) ont un GWP < 150 et répondent aux exigences de la réglementation F-Gas.
Toutefois, ces fluides sont classés inflammable et selon la norme EN 60335-2-89 destinée aux appareils de réfrigération à usage commercial, ils ne peuvent pour l'instant être utilisés au-delà de 150g de charge par circuit de réfrigération séparé. Les fluides frigorigènes de type HC sont donc une alternative viable pour les matériels utilisant des petites charges (<150g) mais ne peuvent être envisagés actuellement pour des installations plus importantes.
Pour illustration, un équipement frigorifique avec groupe logé destiné à la restauration peut utiliser 2kg de fluides frigorigènes.
Les producteurs de fluides frigorigènes et les fabricants de compresseurs frigorifiques travaillent actuellement sur de nouveaux fluides et composants adaptés aux spécificités des équipements de cuisines professionnelles ».

Partager 0 | Tweet | G+1 0

10-03-2016

Equipements de grandes cuisines : des ventes en hausse de 3% en 2015

L'Observatoire Promocuisines/Syneg rapporte que les ventes globales d'équipements de grandes cuisines - en France et export – ont augmenté de +3% en 2015 par rapport à l'année précédente.

Retour en zone positive des ventes France, excellent comportement des exportations, fort rebond de l'activité au 2ème trimestre et bonne activité au 4ème trimestre expliqueraient, entre autres, cette progression.

On remarque plus précisément que c'est dans la cuisson et la préparation statique que les ventes globales ont fortement progressé, et qu'elles ont à contrario baissé dans la réfrigération, la distribution différée et la ventilation.

Concernant la laverie, la préparation mécanique, le self, la manutention et le bar/caféterie, les ventes se situent aux alentours de la moyenne annuelle.

L'Observatoire Promocuisines Syneg démontre également que les ventes à l'export (+15%) ont fortement soutenu l'activité des entreprises, notamment grâce à l'avantage sur le grand export généré par la dépréciation de l'euro, bien que les ventes vers l'UE progressent encore plus fortement.

Un regain de compétitivité et la prime de confiance pour la qualité « made in France » et la reprise économique davantage marquée dans certains pays européens par rapport à la France pourraient expliquer ce chiffre, dont bénéficie surtout la cuisson horizontale, la préparation mécanique et le bar/caféterie.

En dessous des exportations, le bilan des ventes en France augmenté de 2% marque un réel retour à la croissance du marché national du secteur - une situation qui ne s'était pas produite depuis 2011.

Partager 0 Tweet G+1 0

13-05-2016

Des trophées pour le recyclage de cuisines professionnelles en fin de vie

C'est lors du Salon Equiphotel (du 6 au 10 novembre 2016 - Porte de Versailles) que se tiendront les 1ers Trophées Valo Resto Pro, organisés par le Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines (SYNEG) et Ecologic.
Cet éco-organisme a pris en charge plus de 100 000 tonnes de déchets électroniques et d'ameublement en 2015, dans les secteurs des grandes cuisines et métiers de bouche en France.
Le concours a donc pour objectif de récompenser les meilleures initiatives quant à la collecte et au recyclage d'équipements de cuisine professionnelle en fin de vie, et de pallier un réel manque de solutions dans le domaine.
Tous les corps de métiers sont invités à y participer, qu'ils soient utilisateurs, installateurs, distributeurs, bureaux d'études ou fabricants.
Les candidats seront répartis à travers trois catégories :
• Performance de collecte d'équipements électriques en fin de vie.
• Performance de communication interne (formation des équipes commerciales, information auprès des collaborateurs, ...).
• Performance de communication externe (communication auprès des clients, communication sur évènements externes, ...)
Les lauréats de chaque section seront gratifiés par la « reconnaissance de toute la filière et de ses organisations représentatives, une remise de prix au cœur d'Equiphotel, rendez-vous de référence de l'hôtellerie et de la restauration, un coup de projecteur des médias professionnels et le droit d'utiliser la marque « Trophées Valo Resto Pro® 2016 » sur tous supports et communications ».
Certains ont d'ores et déjà confirmé leur inscription à l'instar de CINOV Restauconcepteurs, FCSI, RESTAU'CO, SYNHORCAT, UDIHR, UNICPRO. Les inscriptions est à rendre avant le 20 juin 2016.

Partager 0 Tweet G+1 0

Les serviettes Tork Linstyle font d'un bon moment une expérience exceptionnelle.

FIL DIRECT Produits

Par la Rédaction HR-infos | Article publié le 01/06/2016 - 21 h 16 min

Pascal Marchand à la tête du Syneg (Equipement des Grandes Cuisines)

Pascal Marchand a été élu mercredi 1er juin 2016 Président du Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines (Syneg) au cours de l'Assemblée générale qui réunissait ses entreprises adhérentes à Paris La Défense. Il succède à Pierre-Alain Augagneur qui présidait le Syneg depuis 2013.

Pascal Marchand, 60 ans, ingénieur, titulaire d'un MBA et d'un DES Marketing Industriel, est le Président du Groupe EuroCave, fabricant français de caves à vin, et adhérent du SYNEG au travers de sa division EuroCave Professional.

M. Marchand a débuté sa carrière en 1976 comme ingénieur pour la société Sagam (division « Grande Cuisine » de la Société Arthur-Martin). Au début des années 1980, il intègre le Groupe ABB (Groupe mondial de technologies de l'énergie et de l'automation) où il évolue de la fonction d'ingénieur technico-commercial à celle de responsable de Business Unit dans le domaine de la robotique. En 2001, il rejoint le Groupe Basta (société danoise spécialisée dans les accessoires de vélos) en qualité de Directeur Général puis, en 2006, devient Président des Groupes Erard et EuroCave.

A l'occasion de son élection, M; Marchand a salué l'engagement de monsieur Augagneur qui, en l'espace d'un mandat et demi, est parvenu à mener à leur terme ou à initier des chantiers majeurs pour l'avenir de la profession : éco-responsabilité, statistiques professionnelles, relations avec les acteurs de la filière en France et à l'international, maintenance préventive, communication...

Pascal Marchand déclare : « Avec l'ensemble des adhérents du SYNEG et le soutien du Conseil d'administration, je m'attacherai à poursuivre le travail de mes prédécesseurs. D'une part, nous devons mieux faire connaître nos entreprises et leurs métiers respectifs qui se situent dans le droit fil du savoir-faire français largement reconnu dans le domaine de la gastronomie et de la sommellerie. D'autre part, nous devons aussi nous mobiliser pour accroître le rayonnement international des entreprises du Syneg Une large partie de nos adhérents ont un profil similaire de PME industrielles concevant et fabricant leurs produits en France. Le développement de nos chiffres d'affaires hors de France est un fort levier de croissance. »

Les annonces de l'Assemblée Générale du Syneg

Deux nouveaux adhérents rejoignent les rangs du Syneg à compter du mois de Juin 2016 :

- **SERVECO**, spécialiste des déshydrateurs de biodéchets, et des équipements de manutention, transfert et stockage des huiles alimentaires usagées.
- **SUD INOX**, spécialiste du matériel de préparation statique, de distribution directe, de manutention et de l'environnement laverie.

Le Syneg a dévollé son nouveau site Internet. Adapté aux nouveaux usages de l'Internet mobile, il vise en priorité à valoriser les initiatives de la filière, ses entreprises et leurs produits qui y occupent donc une place centrale.

Par ailleurs, l'Assemblée Générale a élu un nouvel Administrateur, Olivier Richard (ALVENE).

Les membres du Conseil d'Administration SYNEG

———

- Olivier RICHARD – ALVENE
- Jean-Luc PEROT – ADVENTYS
- Anne-Laure NABAT – TELLIER
- Fabrice MEZZOMO – HOBART
- Grégory LEVACHER – ELECTROLUX PROFESSIONNEL
- Philippe LEBOT – FAGOR
- Pierre LALANNE – PI CREATION
- Serge KERGOAT – KRAMPOUZ
- Aurélien FOUQUET – SANTOS
- Laurent COURNEIL – SOCAMEL
- Livio BRUGNOLI – ALI COMENDA
- Administrateurs Pierre-Alain AUGAGNEUR – CHARVET
- Président Pascal MARCHAND – EUROCAVE
- Vice-président Jean-Pierre – LEVI UNIC
- Pierre MARCE L- TOURNUS EQUIPEMENT
- Trésorier Bénédicte COMPERE METOS
- Rodolphe WITTLIN BONNET-THIRODE (Groupe HORIS)

Présidents des Commissions SYNEG

- Communication Aurélien FOUQUET
- Environnement Pierre MARCEL
- Internationale Pascal MARCHAND
- Technique Pierre LALANNE

Partager

VOS RÉACTIONS

Laissez votre commentaire

La RPF n°1046_Nouveau Président_Juin 2016

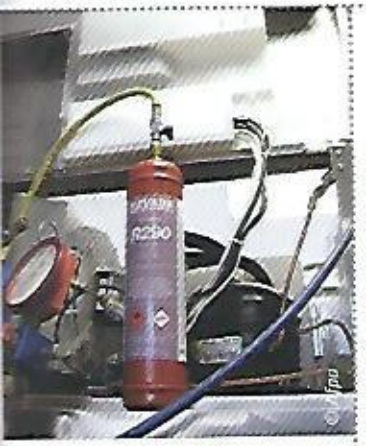
CUISINES PROFESSIONNELLES

PASCAL MARCHAND, NOUVEAU PRÉSIDENT DU SYNEG

Élu le 1er juin 2016 lors de l'assemblée générale du Syneg à Paris, Pascal Marchand succède à Pierre-Alain Augagneur qui présidait le Syndicat des équipements des grandes cuisines depuis 2013.

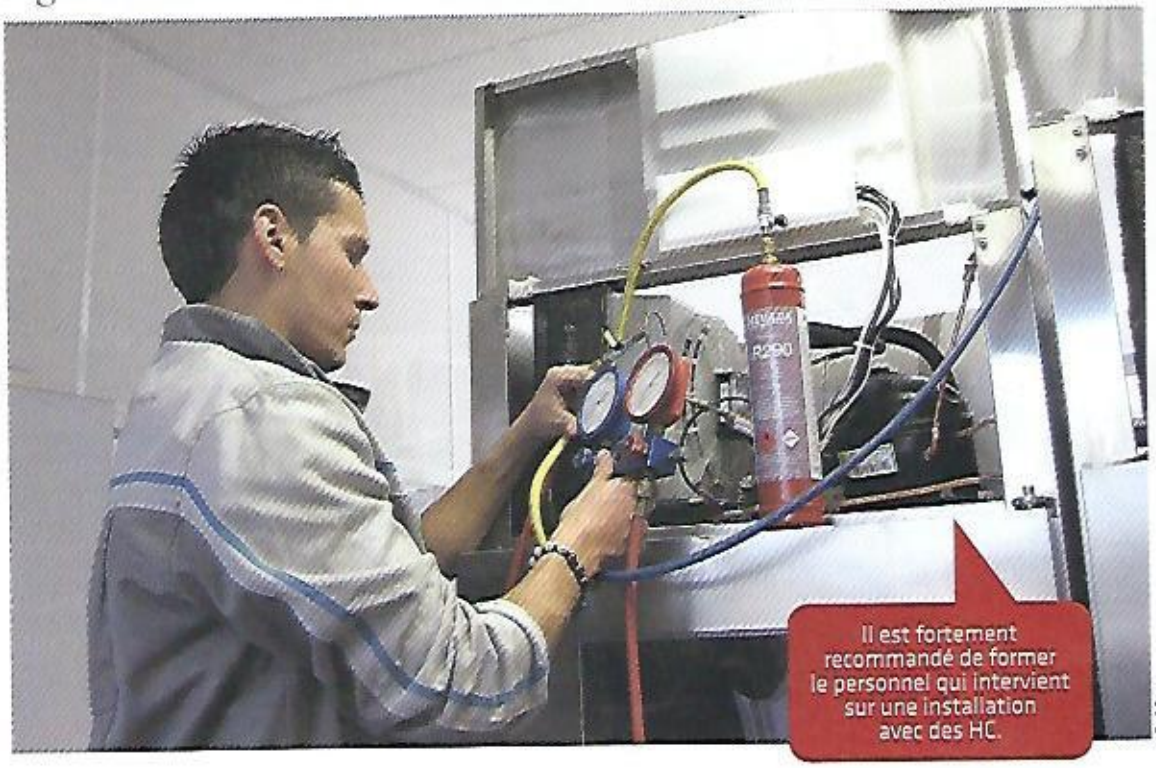
Ingénieur, titulaire d'un MBA et d'un DES Marketing Industriel, Pascal Marchand est le président du groupe EuroCave, fabricant français de caves à vins, et adhérent du Syneg depuis 18 mois au travers de sa division EuroCave Professional. Aujourd'hui âgé de 60 ans, Pascal Marchand a commencé sa carrière en 1976 en tant qu'ingénieur pour la société Sagam (division « Grande Cuisine » de la société Arthur-Martin). Au début des années 1980, il intègre le groupe ABB (groupe mondial de technologies de l'énergie et de l'automation) où il évolue de la fonction d'ingénieur technico-commercial à celle de responsable de Business Unit dans le domaine de la robotique. En 2001, il rejoint le groupe Basta (société danoise spécialisée dans les accessoires de vélos) en qualité de directeur général puis, en 2006, devient président des groupes Erard et EuroCave.

À l'occasion de son élection, il a salué l'engagement de Pierre-Alain Augagneur. Pascal Marchand déclare : *« Avec l'ensemble des adhérents du Syneg et le soutien du conseil d'administration, je m'attacherai à poursuivre le travail de mes prédécesseurs. D'une part, nous devons mieux faire connaître nos entreprises et leurs métiers respectifs qui se situent dans le droit fil du savoir-faire français largement reconnu dans le domaine de la gastronomie et de la sommellerie. D'autre part, nous devons aussi nous mobiliser pour accroître le rayonnement international des entreprises du Syneg. »*



Les hydrocarbures ont-ils leur place dans les grandes cuisines ?

RÉGLEMENTATION Fluides frigorigènes de prédilection pour le froid ménager, les hydrocarbures font une percée en réfrigération professionnelle. Dans quelles conditions les utiliser et selon quelles réglementations ? De nombreuses controverses existent encore...



Il est fortement recommandé de former le personnel qui intervient sur une installation avec des HC.

© Afpa

Pour produire du froid, il faut encore le plus souvent un fluide frigorigène. La plupart des matériels frigorifiques avec groupe logé que l'on trouve dans les cuisines, bars et restaurants collectifs fonctionnent aujourd'hui avec des fluides synthétiques (HFC type R404A) qui, après avoir remplacé les problématiques CFC et HCFC désormais éradiqués, seront eux aussi, à terme, interdits. Leur pouvoir de réchauffement planétaire (PRP ou GWP en anglais) reste encore trop élevé et dangereux pour l'environnement. C'est en tout cas ce qu'établit la nouvelle réglementation F-Gas, applicable depuis le 1er janvier 2015 et qui a posé le calendrier des étapes d'interdiction et/ou de

À retenir...

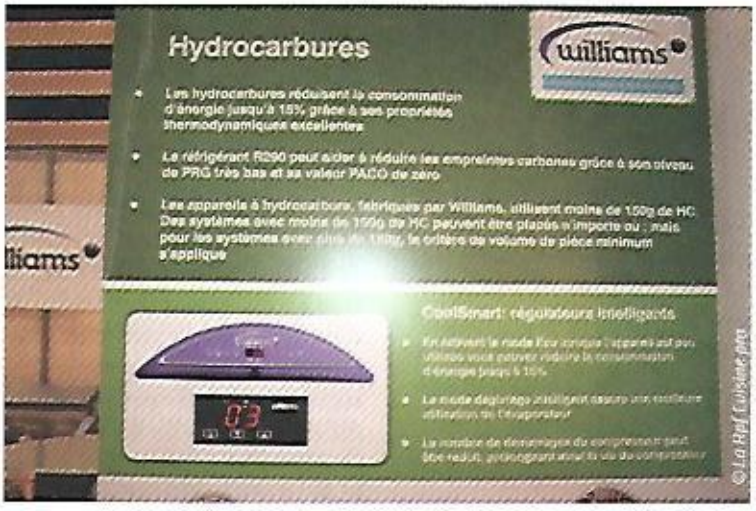
6 bonnes pratiques

Intervenir sur un équipement contenant un fluide hydrocarbure pour le réparer ou l'entretenir implique de prendre certaines précautions :

- **Travailler dans une zone ventilée,** sans source électrique 3 mètres alentour. La présence d'électricité ou de flamme représente le plus grand danger.
- **Préférez l'utilisation de raccords sans soudures,** pour toute intervention. - L'EN378-4 spécifie que tout intervenant sur un circuit avec gaz inflammable doit au préalable avoir suivi une formation.
- **Ces gaz ne sont pas des HFC.** Ils ne doivent pas être mis dans une bouteille de récupération, mais relâchés à l'air par l'intermédiaire d'un flexible PVC de longueur suffisante pour l'évacuation hors de la zone de travail et à l'extérieur autant que possible.
- **Du fait des faibles charges,** ces gaz sont aujourd'hui principalement vendus sous forme de cartouches jetables. Le flexible de charge doit être le plus court possible.
- **La recherche de fuite** se fait à l'aide de détecteurs spécifiques pour les HC's, les détecteurs portatifs courant détectant le chlore ou le fluor.

À partir des préconisations de GFF

restriction de ces fluides. Pour s'y conformer, les fabricants ont développé des technologies alternatives qui sont proposées en fonction des différentes configurations et tailles d'installations. Les besoins en production de froid sont très différents selon la typologie de la cuisine. Dans le cas d'une centrale frigorifique qui sera installée dans des locaux déportés, il peut s'agir de fluide frigorigène en détente directe mais aussi de solutions combinant par exemple fluide frigorigène confiné et eau glycolée ou encore de fluides dits « naturels » tels le CO_2 voire l'ammoniac (NH_3) pour des cuisines centrales. Concernant le matériel avec groupe logé (intégré à l'équipement), les appareils proposés aujourd'hui dans les catalogues des fabricants fonctionnent encore largement avec du R 404A mais se déclinent désormais aussi dans des versions « écologiques » avec des fluides hydrocarbures (propane, butane et isobutane). Ce sont des fluides dits « naturels », à très faible PRP, et très intéressants pour leur rendement et les économies d'énergie qu'ils induisent. Leur gros défaut, c'est d'être classés A3, c'est-à-dire « hautement inflammables ». Un handicap majeur qui divise les points de vue.



Les fabricants anglo-saxons qui exposent sur les salons français font la promotion des gammes chargées avec des hydrocarbures.

Un besoin de clarification

Il y a peu, la commission Réfrigération du **Syneg** (Syndicat National de l'Equipement de Grande Cuisine) a publié une note pour éclaircir la mise en œuvre du Règlement européen n° 517/2014 (F-Gas) dans le domaine des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles. Elaborée par la Commission Technique du Syneg, elle permet d'apporter quelques réponses aux interrogations que pose la nouvelle réglementation en matière d'équipements produisant du froid pour les cuisines professionnelles. En premier lieu, le Syneg rappelle qu'il est nécessaire de bien faire la distinction entre matériels neufs et anciennes installations. Pour les premiers, si leur PRP est > 2500, ils seront interdits de mise sur le marché à compter du 1er janvier 2020. Et dès 2022, ce sera le tour de ceux dont le PRP sera > 150. Du côté des installations existantes, si les équipements ont une charge de fluide frigorigène inférieure à 40 tonnes équivalent CO_2 [1] (ex : 10 kg de R 404A ou 28 kg de R 134a), il n'y a pas d'interdiction. C'est le cas de la plupart des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles à groupe frigorifique logé. En revanche, pour les équipements ayant une charge de fluide frigorigène supérieure ou égale à 40 tonnes équivalent CO_2 avec un PRP > 2500, il y a obligation d'utiliser des fluides régénérés ou recyclés à partir de 2020 et au maximum jusqu'en 2030. Au-delà de cette date, la maintenance du matériel avec ces fluides sera interdite.

Des fabricants attentifs

Anticipant ces modifications, les fabricants de matériels réfrigérés ont déjà mis en place des solutions. À ce jour, la filière grande cuisine a recours aux fluides frigorigènes de type HFC R 404A (dont le PRP = 3 900), R 407 (PRP = 1 800) ainsi que R 134a (PRP = 1 300). Elle introduit progressivement les fluides frigorigènes de type HC (Hydrocarbures), Isobutane (R600a) ou Propane (R290) qui ont un PRP < 150 et qui répondent donc aux exigences environnementales. Ces fluides, qui ne relèvent pas directement de la F-Gas, étant classés A3, le Syneg souligne qu'ils ne peuvent pas être utilisés au-delà de 150 g de charge par circuit de réfrigération séparé si l'on se réfère à la norme EN 60335-2-89 destinée aux appareils de réfrigération à usage commercial[2]. « *Cette notion de circuit séparé est très importante* » précise **Philippe Jaunard**, responsable Qualité-Environnement chez **Tournus** et membre de la commission Réfrigération au Syneg, « *elle gomme la crainte qu'un utilisateur pourrait avoir par rapport à un cumul de gaz s'il détient plusieurs appareils produisant du froid dans le même espace. D'ailleurs on constate que certains fabricants pour respecter la norme mais garantir une production de froid plus importante, mettent au point des matériels avec deux circuits de réfrigération séparés* ».

Vraiment dangereux ?

Dans sa note, le Syneg précise aussi que les cellules de refroidissement et/ou de congélation rapide ne sont pas concernées par la réglementation : « *la directive ne mentionne à aucun moment ces équipements dans la liste qui a été publiée* » commente Philippe Jaunard. Les hydrocarbures sont les fluides que l'on retrouve depuis déjà plusieurs années dans le matériel de réfrigération domestique. Alors sont-ils vraiment dangereux si la majorité des foyers français en ont chez eux ? « *Là encore c'est une question de charge. Un frigo domestique contient environ 30 g de gaz. Ce volume est tout à fait conforme aux normes de sécurité. Dans le cadre professionnel, une armoire frigorifique moyenne en abritera entre 50 à 100 g. En revanche, il est vrai qu'une longue vitrine de distribution réfrigérée fonctionnant avec un groupe plus important pourra vite monter au-delà d'1,5 kg. D'où la nécessité de faire évoluer la réglementation. Bien que pour passer le cap 2020-2022, il y a aussi la solution R 407 ou R 134a mais après, il faudra bien que nos clients puissent continuer à travailler avec des équipements conformes. Il va donc être nécessaire de clarifier encore quelques imprécisions* ».

Une réglementation ERP qui complique la donne

Au **Snefcca** (Syndicat National des Entreprises du Froid, des Équipements de Cuisines Professionnelles et du Conditionnement de l'Air), on est un peu moins optimiste en raison des contradictions que génère une autre réglementation, celle sur l'incendie dans les ERP. **Philippe Roy,** secrétaire général est formel : « *Si l'on se réfère au Règlement de sécurité des ERP, il est clairement écrit que les hydrocarbures sont interdits (cf. : CH35 du RSI). Que se passera-t-il si un incendie se déclare dans la cuisine ouverte d'un restaurant collectif où il y a de nombreux meubles de distribution réfrigérés chargés en HC ?* ». À l'heure actuelle, beaucoup se retranchent derrière une communication produite par la sous-direction ●●●

lacuisinepro.fr

NOUVEAU SITE

En ligne avec les cuisines professionnelles

- Actualités
- Réglementation
- Produits
- Réalisations...

www.lacuisinepro.fr

La Rpf CUISINE PRO **lacuisinepro.fr** le site de La Rpf Cuisine Pro

“Des règles claires et identiques pour tous”

À l'heure où s'ouvre l'Euro 2016, tout le monde conviendra que des règles identiques pour tous et surtout bien définies donnent plus de chance à chacun de gagner. Primordiale dans le sport, cette notion l'est tout autant en matière de développement économique. La réalité est pourtant parfois bien différente comme le prouvent différents sujets qui impactent directement les équipements de grandes cuisines. Alors que l'utilisation des hydrocarbures comme fluides frigorigènes tend à se développer chez les constructeurs d'équipements frigorifiques, leur installation dans les cuisines professionnelles en France pose encore de nombreuses questions. Valorisés pour des raisons environnementales, ces gaz impliquent aussi des règles de sécurité que notre réglementation actuelle est incapable pour le moment de clarifier *(lire page 20)*. Conscients du flou artistique qui entoure cette utilisation, les ministères concernés, l'Environnement et surtout l'Intérieur, semblent vraiment vouloir clarifier la situation. Reste à savoir quand ?

Administrations et professionnels doivent travailler de concert

Une même ambiguïté dans les textes réglementaires existe actuellement autour de la gestion des biodéchets en restauration. Une situation que nous avons maintes fois soulignée dans nos colonnes depuis deux ans ! Suite à la demande du Syneg, le ministère de l'Agriculture, celui de l'Environnement et celui de la Santé doivent s'entendre sur le sujet… Dans ce contexte, et pour débloquer les situations, on ne peut qu'inciter nos administrations à travailler de concert avec les professionnels concernés. Il convient en effet de saluer la solution qui a été trouvée face aux obligations légales s'appliquant aux « Déchets d'équipements électriques et électroniques » (DEEE) et aux « Déchets d'éléments d'ameublement » (DEA). À l'initiative du syndicat des équipements de grandes cuisines a été créé Valo Resto Pro, le premier dispositif offrant non seulement une solution globale mais aussi la possibilité de diviser les coûts par huit pour les entreprises du secteur ! ●

La RPF n°1043-Mars 2016

Le chiffre

3 %

C'est la progression des ventes d'équipements de grandes cuisines en 2015, selon l'Observatoire Promocuisines/ Syneg. Ce résultat découle plus particulièrement du retour en zone positive des ventes France, au très bon comportement des exportations et à un fort rebond de l'activité au deuxième trimestre ainsi que, dans une moindre mesure, au quatrième trimestre. Dans le détail, les ventes ont progressé en cuisson et préparation statique, reculé en réfrigération différée et ventilation et stagné en laverie préparation mécanique, self, bar/ cafeterie et manutention.

La RPF n°1044_Avril 2016

DES VENTES EN HAUSSE

En 2015, les ventes globales (France + Export) d'équipements de grandes cuisines ont progressé de + 3 % en 2015 par rapport à 2014, selon l'Observatoire Promocuisines/*Syneg*. Cette progression de l'activité est plus particulièrement due au retour en zone positive des ventes France, au très bon comportement des exportations et à un fort rebond de l'activité au deuxième trimestre ainsi que, dans une moindre mesure, au quatrième trimestre. La cuisson (horizontale et verticale) et la préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) sont notamment des catégories ayant progressé.

lacuisinepro.fr par Rpf
Le site d'actualité des professionnels de la grande cuisine

Abonnement à partir de 49 € T

Pascal Marchand, nouveau président du Syneg

Élu le 1er juin 2016 lors de l'assemblée générale du Syneg à Paris, Pascal Marchand succède à Pierre-Alain Augagneur qui présidait le Syndicat des équipements des grandes cuisines depuis 2013.

Ingénieur, titulaire d'un MBA et d'un DES Marketing Industriel, il est le président du groupe EuroCave, fabricant français de caves à vins, et adhérent du Syneg depuis 18 mois au travers de sa division EuroCave Professional. Aujourd'hui âgé de 60 ans, Pascal Marchand a débuté sa carrière en 1976 en tant qu'ingénieur pour la société Sagam (division « Grande Cuisine » de la société Arthur-Martin). Au début des années 1980, il intègre le groupe ABB (groupe mondial de technologies de l'énergie et de l'automation) où il évolue de la fonction d'ingénieur technico-commercial à celle de responsable de Business Unit dans le domaine de la robotique. En 2001, il rejoint le groupe Basta (société danoise spécialisée dans les accessoires de vélos) en qualité de directeur général puis, en 2006, devient président des groupes Erard et EuroCave.

À l'occasion de son élection, il a salué l'engagement de Pierre-Alain Augagneur qui, en l'espace d'un mandat et demi, est parvenu à mener à leur terme ou à initier des chantiers majeurs pour l'avenir de la profession : éco-responsabilité, statistiques professionnelles, relations avec les acteurs de la filière en France et à l'international, maintenance préventive, communication…

Pascal Marchand déclare : *« Avec l'ensemble des adhérents du Syneg et le soutien du conseil d'administration, je m'attacherai à poursuivre le travail de mes prédécesseurs. D'une part, nous devons mieux faire connaître nos entreprises et leurs métiers respectifs qui se situent dans le droit fil du savoir-faire français largement reconnu dans le domaine de la gastronomie et de la sommellerie. D'autre part, nous devons aussi nous mobiliser pour accroître le rayonnement international des entreprises du Syneg. Une large partie de nos adhérents ont un profil similaire de PME industrielles concevant et fabricant leurs produits en France. Le développement de nos chiffres d'affaires hors de France est un fort levier de croissance. »*

Ne m
actu

Abonnez-

Agenda

BONExpo
14/09/2016 - 15/
Paris

RAPID RESTO
14/09/2016 - 15/
Paris

CHR Expo - m
09/10/2016 - 11/
La Teste de Buch

RESTONOUV
09/10/2016 - 11/
Avignon

Populaire

CH
Rég
Bio
coll

Tweeter
0
J'aime

Syneg : une note « d'éclaircissements sur la mise en œuvre de la F-Gas »

Le R 404A affiche un GWP de 3 900. Crédit Photo : La Rpf Cuisine Pro.

Cette note élaborée par la Commission technique du Syneg est destinée à répondre aux questions que se posent les acteurs de la filière sur les échéances et le périmètre de mise en œuvre du Règlement européen n° 517/2014 dit « F-Gas » dans le domaine des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

Nous reprenons ici l'intégralité de cette note sans autre commentaire :

Concernant les équipements neufs

À compter du 1er janvier 2020, tous les équipements et installations dont le GWP(1) des fluides frigorigènes est > 2500, sont interdits de mise sur le marché.

À compter du 1er janvier 2022, les armoires réfrigérées de conservation, les meubles bas de conservation, les vitrines de présentation et de distribution, à groupe frigorifique logé, dont le GWP des fluides frigorigènes > 150, sont interdits de mise sur le marché. Les équipements du type cellules de refroidissement/congélation rapide ne sont pas concernés.

Concernant la maintenance

Pour les équipements ayant une charge de fluide frigorigène inférieure à 40 tonnes équivalent CO2 (ex. 10 kg de R 404A ou 28 kg de R 134a), pas d'interdiction de ces fluides frigorigènes pour la maintenance. La plupart des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles à groupe frigorifique logé sont dans ce cas.

Pour les équipements ayant une charge de fluide frigorigène supérieure ou égale à 40 tonnes équivalent CO2 (ex. 10 kg de R 404A ou 28 kg de R 134a) et dont GWP > 2 500, obligation d'utiliser des fluides régénérés ou recyclés à partir de 2020, jusqu'en 2030. Au-delà de 2030, interdiction de maintenance avec ces fluides.

Conséquences pour les fabricants de matériel de cuisines professionnelles

En grande cuisine, sont fréquemment utilisés des fluides frigorigènes de type HFC R 404A (GWP = 3 900), R 407 (GWP = 1 800) ainsi que R 134a (GWP = 1 300).

Les fluides frigorigènes de type HC, Isobutane (R 600a) ou Propane (R 290) ont un GWP < 150 et répondent aux exigences de la réglementation F-Gas. Toutefois, ces fluides sont classés inflammable et selon la norme EN 60335-2-89 destinée aux appareils de réfrigération à usage commercial(2), ils ne peuvent pour l'instant être utilisés au-delà de 150 g de charge par circuit de réfrigération séparé.

Les fluides frigorigènes de type HC sont donc une alternative viable pour les matériels utilisant des petites charges (<150g) mais ne peuvent être envisagés actuellement pour des installations plus importantes. Pour illustration, un équipement frigorifique avec groupe logé destiné à la restauration peut utiliser 2 kg de fluides frigorigènes.

Les producteurs de fluides frigorigènes et les fabricants de compresseurs frigorifiques travaillent actuellement sur de nouveaux fluides et composants adaptés aux spécificités des équipements de cuisines professionnelles.

(1) GWP = Global Warming Potential ou Potentiel de Réchauffement Planétaire (PRP) en français. Le GWP du CO2 est de 1

(2) EN 60335-2-89 Appareils électrodomestiques et analogues - sécurité. Partie 2-89 : Règles particulières pour les appareils de réfrigération à usage commercial avec une unité de condensation du fluide frigorigène ou un compresseur incorporés ou à distance.

Ne manquez aucune actualité du secteur

Abonnez-vous à La Rpf Cuisine Pro

A partir de 49 €

Agenda

RAPID RESTO
14/09/2016 - 15/09/2016
Paris

RESTONOUVO
09/10/2016 - 11/10/2016
Avignon

Salon Dauphinois
14/10/2016 - 17/10/2016
Grenoble

Populaire | Étiquettes

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

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

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

Tweeter
0
J'aime

Hausse confirmée des ventes d'équipements de grandes cuisines

Selon l'Observatoire Promocuisines/Syneg®, les ventes globales (France + Export) d'équipements de grandes cuisines ont progressé de +8 % au cours du premier trimestre 2016 par rapport au premier trimestre 2015.

Ce bon résultat confirme et amplifie sensiblement la reprise de l'activité qui s'est progressivement dessinée en 2015 (+3% sur l'année).

A l'exception notable de la cuisson verticale, toutes les familles d'équipements enregistrent des progressions. « *Attention* », prévient **André-Pierre Doucet**, secrétaire général du Syneg, « *il s'agit d'un indice trimestriel dont la valeur est le reflet d'une situation à un instant T. Les progressions sont bonnes partout sauf en cuisson verticale mais il suffit que plusieurs acteurs aient eu des reports de commande pour que les chiffres prennent en compte ce manque. Pour le moment, la tendance générale est à la hausse comme nous le pressentions déjà en fin d'année 2015* ».

Sur ce premier trimestre, les progressions sont :

- élevées dans le bar/cafeterie, la laverie et la manutention (chariots, bacs gastronormes...) ;
- dans la tendance générale pour la réfrigération et la préparation mécanique (batteurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs...) ;
- positives mais inférieures à la moyenne dans les autres familles : cuisson horizontale, self, distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...), préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) et ventilation.

Les ventes sur le marché intérieur (Fabrications françaises + Importations) ont assez nettement progressé au cours du premier trimestre, même si, comme régulièrement observé tout au long de l'année 2015, la croissance des ventes est nettement plus forte à l'international. L'Observatoire Promocuisines/Syneg® donne ainsi à voir une très forte progression dans l'Union Européenne, signe d'une reprise des économies de la zone euro et, dans une moindre mesure, au grand export. Les catégories d'équipements qui bénéficient le plus de cette dynamique au cours du premier trimestre sont, comme en 2015, la cuisson horizontale, la préparation mécanique, le bar/cafeterie et, de façon plus exceptionnelle, la réfrigération. A contrario les exportations de cuisson verticale et de préparation statique marquent le pas en ce début d'année.

Total marché T1 2016	+8%
- dont Ventes France	+5%

Ne manquez aucune actualité du secteur

Acquisitions
CHR / Collectivités
Innovations

Abonnez-vous à La Rpf Cuisine Pro

A partir de 49 €

Agenda

BONExpo
14/09/2016 - 15/09/2016
Paris

RAPID RESTO
14/09/2016 - 15/09/2016
Paris

CHR Expo - métiers de bouche
09/10/2016 - 11/10/2016
La Teste de Buch

RESTONOUVO
09/10/2016 - 11/10/2016
Avignon

Populaire | Étiquettes

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

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

CHR/Collectivités, Réglementations/Formations
Biodéchets : de la nécessité de clarifier sans opposer

Les constructeurs français rayonnent en Asie et affichent leur dynamisme à l'export

Durant 4 jours, les équipementiers français** ont pu montrer au continent asiatique, la qualité et le savoir-faire français sur ce rendez-vous majeur de l'équipement des cuisines professionnelles.

Du 12 au 15 avril dernier, 11 fabricants français d'équipements de cuisines professionnelles, membres du SYNEG, ont exposé au FHA (Food & Hotel Asia)* de Singapour, le plus grand salon professionnel en Asie consacré à l'agro-alimentaire, à l'hôtellerie et à la restauration.

Durant 4 jours, les équipementiers français** ont pu montrer à l'Asie, la qualité et le savoir-faire français sur ce rendez-vous majeur de l'équipement des cuisines professionnelles. Ils ont ainsi présenté, parmi 3 000 autres exposants internationaux, leurs nouveautés aux quelques 48 000 visiteurs qui se sont rendus à cette manifestation. Depuis plusieurs années, les fabricants du Syneg sont régulièrement présents, et en nombre croissant, sur les plus grandes manifestations internationales pour y promouvoir, individuellement ou dans le cadre de pavillons collectifs, l'excellence de la gastronomie Française et la qualité des matériels made in France. Un savoir-faire reconnu et récompensé par une progression record de 15% des exportations de fabrications françaises en 2015***, et des perspectives favorables pour les mois et les années à venir.

Ne manquez aucune actualité du secteur

Acquisitions
CHR / Collectivités
Innovations

Abonnez-vous à La Rpf Cuisine Pro

A partir de 49 €

Agenda

RAPID RESTO
14/09/2016 - 15/09/2016
Paris

RESTONOUVO
09/10/2016 - 11/10/2016
Avignon

Salon Dauphinois
14/10/2016 - 17/10/2016
Grenoble

Populaire | Étiquettes

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

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

CHR/Collectivités, Fournisseurs
Europain-Intersuc : le monde de la boulangerie-pâtisserie bouge !
9 février 2016

Le Syneg & Ecologic organisent les 1er Trophées VALO RESTO PRO

Dans le cadre du salon EquipHotel qui se tiendra du 6 au 10 novembre prochain à Paris, le Syneg & Ecologic organisent les 1er Trophées VALO RESTO PRO.

Ils visent à récompenser les entreprises de la filière qui ont mis en place des actions pour promouvoir leur stratégie environnementale et leurs bonnes pratiques dans le cadre de la collecte et du recyclage des DEEE et DEA.

Trois catégories seront récompensées:
1 – Performance de collecte d'équipements électriques en fin de vie
2 – Performance de communication interne (formation des équipes commerciales, information auprès des collaborateurs...)
3 – Performance de communication externe (Communication auprès des clients, communication sur événements externes...)

Les entreprises souhaitant participer devront s'inscrire **avant le 20 juin** prochain dans la catégorie dans laquelle ils souhaitent concourir. Un dossier leur sera ensuite adressé dans lequel ils devront décrire les actions mises en place. Le dossier devra être retourné avant le **19 septembre** prochain.
Un jury, composé d'acteurs représentatifs de la filière, sélectionnera les meilleurs dossiers. Pour les départager, les principaux critères retenus seront l'originalité, la pertinence et l'efficacité des actions mises en place.

Ne m actu

Abonnez-

Agenda

BONExpo
14/09/2016 - 15/
Paris
RAPID RESTO
14/09/2016 - 15/
Paris
CHR Expo - m
09/10/2016 - 11/
La Teste de Buch
RESTONOUV
09/10/2016 - 11/
Avignon

Populaire

Les ventes d'équipements de grande cuisine ont progressé de 8 % au cours du premier trimestre 2016, selon l'Observatoire Promocuisines/Syneg. Ces bons résultats confirment et amplifient sensiblement la reprise de l'activité qui s'est progressivement dessinée en 2015 (+ 3 % sur l'année). Ils sont à comparer à un premier trimestre 2015 étal. À l'exception notable de la cuisson verticale, toutes les familles d'équipements enregistrent des progressions. Elles sont élevées dans le bar-caféterie, la laverie et la manutention (chariots, bacs gastronormes...), elles se situent autour de la tendance générale dans la réfrigération et la préparation mécanique (batteurs mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs...); elles sont positives mais inférieures à la moyenne dans les autres familles : cuisson horizontale, self, distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...), préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) et ventilation.

L'AUVERGNAT DE PARIS 14 07 2016

L'AUVERGNAT DE PARIS_16 juin 2016

Un nouveau président au Syneg

Le Syneg a tenu son assemblée générale le 1er juin à la Maison de la mécanique à Courbevoie. Pierre-Alain Augagneur a passé la main à Pascal Marchand, qui devient ainsi président du Syneg.

Il régnait une ambiance toute particulière lors de l'assemblée générale du Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg), le 1er juin dernier. En effet, pour Pierre-Alain Augagneur, P-DG de l'entreprise Charvet, il s'agissait de la dernière assemblée générale en tant que président du syndicat.

Il présidait cette association de fabricants de matériel de grande cuisine depuis 2013. C'est avec beaucoup d'émotions et une immense satisfaction qu'il a passé la main à Pascal Marchand, P-DG d'Eurocave et adhérent du Syneg depuis dix-huit mois. *« J'ai beaucoup apprécié présider ce syndicat, c'était pour moi une vraie satisfaction. Nous avons connu beaucoup de succès, notamment à travers le dispositif Valo Resto Pro. L'intérêt général doit nous motiver et continuer de diriger nos actions »*, a déclaré Pierre-Alain Augagneur. De son côté, Pascal Marchand a souligné qu'un important travail avait été fait pour la bonne marche du syndicat. Le président d'Eurocave a montré des signes d'ouverture et entend compter sur l'ensemble des adhérents pour faire avancer cette organisation. *« Je compte sur les adhérents pour m'assister dans mon rôle de président »*, a-t-il insisté avant de se positionner en fédérateur : cette présidence, il souhaite la placer sous le signe de l'ouverture.

L'élection d'un nouveau président n'a pas été le seul temps fort de la journée. Le Syneg a fait part de ces dernières actualités. Cette année, le syndicat va renouveler son entente avec le salon Equip Hotel avec lequel il entretient un *« partenariat historique »*. La collaboration entre Equip Hotel et le Syneg s'est beaucoup intensifiée : cette année une attention particulière sera portée aux collectivités locales qui bénéficieront d'une journée dédiée.

Des annonces diverses

De plus, le Collège culinaire de France, qui dispose de liens étroits avec le Syneg, profitera du salon de la Porte de Versailles pour tenir son assemblée générale. Pascal Marchand, qui n'entend pas engager de rupture avec le travail enclenché par Pierre-Alain Augagneur, a présenté le nouveau site internet de son organisation. Celui-ci, flambant neuf, arbore désormais un design moderne à la navigation fluide. Il s'agit d'une vitrine indispensable pour le Syneg. Par ailleurs, un point a été fait sur les questions environnementales. Le Syneg, qui a créé Valo Resto Pro (un dispositif qui permet de recycler les déchets industriels tel que l'inox des équipements de grandes cuisines) en partenariat avec l'organisme Ecologic, va cette année mettre en place le trophée Valo Resto Pro sur le salon Equip Hotel. Ce trophée récompensera l'entreprise la plus écoresponsable. ■

M. R.

Pierre-Alain Augagneur (Charvet) laisse son fauteuil de président

Revol lance les gammes Equinoxe et Arborescence

Equinoxe ouvre de nouvelles voies créatives avec ses couleurs harmonieuses, douces et lumineuses, blanc poivré, bleu cirrus, noir effet fonte, qui soulignent délicatement la structure et les ingrédients des plats. Paniers et plats à dim sum, assiettes rondes, rectangulaires ou ovales, bols à riz… Déclinée en 15 formes et tailles adaptées à tous les arts de la table, cette nouvelle galaxie de vaisselle, poétique et élégante, s'inscrit pleinement dans l'air du temps. Quand le design rencontre la nature, cela donne naissance à

ENTREPRISES

Pascal Marchand (Eurocave) nouveau président du SYNEG

La Pdg du Groupe Eurocave (Villeurbanne) succède à Pierre-Alain Augagneur à la tête du syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (SYNEG).

Vu 94 fois | Le 02/06/2016 à 17:45 |

LECTURE ZEN

Pascal Marchand, Pdg du Groupe Eurocave (fabricant français de caves à vin), dont le siège est à Villeurbanne, a été élu mercredi nouveau président du SYNEG, Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines (SYNEG) au cours de l'Assemblée générale qui réunissait ses entreprises adhérentes à Paris-La Défense. Il succède à Pierre-Alain Augagneur, qui présidait le SYNEG depuis 2013. Le syndicat rassemble et représente les fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles.

VOUS AVEZ AIMÉ CET ARTICLE ? PARTAGEZ-LE !
Tweeter
1 Partager
0 G+ Partager
ENVOYER À UN AMI
IMPRIMER

Tags : ECONOMIE - ENTREPRISE - ACTUALITÉ - RHÔNE-ALPES - RHÔNE - VILLEURBANNE

VOS COMMENTAIRES (0) CHARTE DE MODÉRATION

AILLEURS SUR LE WEB

PAUSE PEOPLE
Ils se sont mariés par amour mais pas que...

ELLE
Vanessa Paradis en couple : ses plus belles histoires d'amour

BRITA
Pourquoi stocker des packs d'eau pour s'hydrater ?

SUR LE PROGRÈS

L'Hôtellerie Restauration
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR
Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emplo

Actualités

classées par Date | Rubrique | Région

Équipements et nouvelles technologies

< Précédente Suivante >

VarioChef®, une cuisine pro compacte

mardi 7 juin 2016 10:30

Le VarioChef® est étudié pour pocher, sauter, blanchir, confire, braiser, frire, cuire à basse température, cuire de nuit, réfrigérer,... Lire la suite

Huit tendances de l'innovation touristique en 2016

lundi 6 juin 2016 12:17

Laurent Queige, directeur du Welcome City Lab, a dressé un bilan des nouveautés pour l'année à venir à l'occasion de Next Tourisme. Lire la suite

Assemblée générale du Syneg le mercredi 1er juin

vendredi 3 juin 2016 14:16

Pascal Marchand, 60 ans, nouveau président du Syndicat national de l'équipement des grands cuisines (Syneg), succède à Pierre-Alain... Lire la suite

Matériel : les cellules de

Blogs d
ÉQUIPEMEN
Informatique
Matériels et choix
Web market développem
Poser vo

E
SA
PA

De nouveaux éco-organismes pour traiter les déchets

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

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

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

MÉCASPHÈRE
Le magazine des chefs d'entreprises mécaniciens

STRATÉGIE ÉCO

DE NOUVEAUX ÉCOORGANISMES POUR TRAITER LES DÉCHETS

15 AVRIL 2016

Un même éco-organisme (Ecologic) pour gérer les DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques) et les DEA pro (Déchets d'Éléments d'Ameublement professionnels) :

le dispositif VALO RESTO PRO®, créé à l'initiative du Syneg (Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines), offre une solution globale aux producteurs, installateurs, et aux détenteurs finaux d'équipements de la filière « grandes cuisines et métiers de bouche ». « Une cuisine professionnelle est toujours équipée à la fois de DEEE et de DEA, explique Pierre Marcel, président de la Commission environnement du Syneg. L'efficacité de la collecte des déchets est renforcée dès lors qu'un opérateur unique est en mesure de reprendre l'ensemble de ces déchets sur site. » « Nous nous réjouissons de l'obtention de cet agrément, ajoute Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg.

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

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

© JEAN BERTAUD/ARTHOX

PROMOCUISINES/SYNEG

Les ventes d'équipements de grandes cuisines en forme

Progression de 2 % en 2015 pour les ventes des équipements de grandes cuisines en France. Un retour à la croissance inédit depuis 2011, que constate l'Observatoire Promocuisines/Syneg, sur la base du bilan des ventes trimestrielles des principaux constructeurs. Dans le détail, les ventes d'équipements de cuisson et de préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) ont surperformé, là où celles portant sur la réfrigération, la distribution différée (chariots chauffants, matériels isothermes, remise en température...) et la ventilation n'ont pas connu ce regain de forme. **Y. N.**

Neo restauration n°540_Avril 2016

06/06/2016

LE SYNEG ENJOINT SES ADHÉRENTS À SE METTRE RAPIDEMENT EN CONFORMITÉ POUR LEURS DÉCHETS D'ÉLÉMENT D'AMEUBLEMENT ET SE MOBILISE SUR LES BIODÉCHETS

«*Les metteurs sur le marché d'élément d'ameublement professionnel qui ne cotisent pas à l'éco-contribution et qui ne répercutent pas ce montant sur le prix de vente sont hors-la-loi*» avertit Pierre Marcel, président de la commission environnement du SYNEG (Syndicat National de l'Equipement des Grandes Cuisines). Lancée en 2012, la filière des DEA (déchets d'éléments d'ameublement) ménagers et professionnels est entrée dans sa phase opérationnelle en 2013. «*Nous savons que les pouvoirs publics ne vont plus être compréhensifs*» prévient-il. Depuis janvier 2016, le SYNEG met à la disposition des producteurs, installateurs et détenteurs finaux d'équipements de grandes cuisines et métiers de bouche, le dispositif Valo Resto Pro, une solution globale DEEE et DEA, opéré par Ecologic.

«Il *en va de la sécurité juridique de entreprise tout autant que de la crédibilité de toute notre profession auprès des Pouvoirs Publics, puisqu'il existe désormais une offre adaptée, organisée et soutenue par la filière "grande cuisine" elle-même* » plaide le syndicat qui se donne l'année pour convaincre les acteurs de la filière. Pour se mettre en conformité, ceux-ci doivent soit contractualiser avec un éco-organisme agréé comme Ecologic, soit assurer eux-mêmes la gestion de leurs DEA, ce choix pouvant se révéler complexe et risqué du fait de l'évolution de la réglementation selon le SYNEG. L'organisation professionnelle a fait réaliser par Ecologic un guide pratique de mise en œuvre de la filière Responsabilité élargie du producteur (REP) pour les DEA et DEEE (principe du pollueur-payeur) qui apporte toutes les informations réglementaires nécessaires et expose la procédure.

Une sous-commission «gestion des déchets alimentaires»

Lors de la conférence de presse en clôture à son assemblée générale le 2 juin, le SYNEG, dont le nouveau président est Pascal Marchand (EuroCave), a également confirmé son implication dans le dossier du traitement des biodéchets. Une sous-commission «gestion des déchets alimentaires» a été créée, dirigée par Livio Brugnoli (Ali Comenda). Sa première action «*consiste à faire-valoir le point de vue des entreprises du SYNEG sur le projet de Guide sur la gestion des biodéchets en restauration. La réalisation de ce document a été confiée par l'ADEME au GECO. La partie "Point réglementaire sur la gestion des biodéchets en restauration" fait l'objet d'âpres débats. A ce jour, la publication du Guide est bloquée dans l'attente de la synthèse règlementaire des ministères concernés, c'est-à-dire le Ministère de l'Agriculture, le Ministère de l'Environnement et le Ministère de la Santé. Compte tenu des nombreux enjeux sanitaires et environnementaux liés à la valorisation des déchets de cuisines et de table ou à la réduction du gaspillage alimentaire, cette sous-commission devrait voir son périmètre d'action s'élargir* » résume le rapport Commission environnement du SYNEG. Il compte sur l'arrivée de nouveaux adhérents, comme Serveco (fournisseur déshydrateurs de biodéchets), pour accroitre son expertise sur le sujet.

Sur le sujet :

DEE et DEA : Un trophée pour valoriser les meilleures fins de vie des équipements de cuisines professionnelles, le 16/05/2016.

Le dispositif Valo Resto Pro s'étend aux Déchets d'Éléments d'Ameublement, le 08/01/2016.

Le label Valo Resto Pro engage la filière "cuisine professionnelle et métiers de bouche" dans la protection de l'environnement, le 20/06/2014.

RECHERCHER

Journaliste sp
restauration
développeme

LES NOTES RÉ

UEFA EURO 201
collecte les bio
production d'H

L'R Durable me
charte pour en
restaurateurs v
Développement

UEFA EURO 201
Alimentaires lo
les invendus al
les 10 villes hô

Mon restau res
lycée Janson d
sur 10 points d
référentiel

Concours Olivie
L'équipage des
mer s'agrandit

LA TRIBUNE D'
LAVILLE

"L'économie ci
d'économies et
pour la restaur

Quand la resta
de la tendance

"Des sushis sans
planète et la sa

" Quand les car
pour une resta

"Quel éco-chef

"La restauratio
prête pour une

PUBLI-RÉDACT

Valrhona sort 4

VENTES D'ÉQUIPEMENTS

Progression de 8 % au 1er trimestre

Selon l'Observatoire Promocuisines/Syneg, les ventes globales (France + export) d'équipements de grandes cuisines ont progressé de 8 % au cours du 1er trimestre 2016 par rapport au 1er trimestre 2015. À l'exception notable de la cuisson verticale, toutes les familles d'équipements enregistrent des progressions. Elles sont élevées dans le bar/cafeterie, la laverie et la manutention (chariots, bacs gastronormes...).

Elles se situent autour de la tendance générale dans la réfrigération et la préparation mécanique (batteurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs...). Elles sont positives mais inférieures à la moyenne dans les autres familles : cuisson horizontale, self, distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...), préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) et ventilation.

Le marché intérieur en forme

Les ventes sur le marché intérieur (fabrications françaises + importations) ont assez nettement progressé au cours du 1er trimestre (+ 5 %), même si, comme régulièrement observé tout au long de l'année 2015, la croissance des ventes est nettement plus forte à l'international (+ 25 %). ●

© Winterhalter

Abonnement à partir de 129 € TTC

ACTUALITES

Les ventes d'équipements de cuisines professionnelles repartent à la hausse

La rédaction | 18 mars 2016 |

Photo : D.R

C'est hors de France que les matériels de grandes cuisines se vendent le mieux.

Selon l'Observatoire Promocuisines/Syneg, les ventes globales (France + Export) d'équipements de grandes cuisines ont progressé de + 3 % en 2015 par rapport à 2014. Cette progression de l'activité est plus particulièrement due au retour en zone positive des ventes France, au très bon comportement des exportations et à un fort rebond de l'activité au deuxième trimestre ainsi que, dans une moindre mesure, au quatrième trimestre.

Dans le détail des catégories d'équipement observées, on constate des différences notables :

- Les ventes globales ont progressé plus fortement que la moyenne annuelle dans la cuisson (horizontale et verticale) et la préparation statique (tables, armoires, rayonnages…) ;
- Les ventes ont sensiblement reculé dans la réfrigération, la distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...) et la ventilation ;
- Les ventes des autres grandes catégories d'équipements se situent autour de la moyenne annuelle : laverie, préparation mécanique, self, bar/cafeterie et manutention.

+ 15 % à l'export

Par zone géographique, l'Observatoire Promocuisines/Syneg établit le constat très net que l'activité des entreprises a été fortement soutenue par les ventes à l'export (+15%). Cette sur-performance à l'international provient pour une bonne part de l'avantage sur le grand export généré par la dépréciation de l'euro. Mais pas seulement, puisque les ventes vers l'Union européenne progressent encore plus fortement. Cela atteste du regain de compétitivité et de la prime de confiance accordée à la qualité du made in France, ainsi que d'une reprise économique probablement plus marquée dans certains pays européens comparativement à la France.

Les catégories d'équipements qui bénéficient le plus de cette dynamique export sont la cuisson horizontale, la préparation mécanique et le bar/cafeterie.

Bien que s'établissant en-dessous des exportations, le bilan des ventes réalisées en France (+2%) marque le retour à la croissance du marché national de l'équipement des grandes cuisines, ce qui n'était pas arrivé depuis 2011.

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies permettant à nos services de réaliser des statistiques

L'offre d'information complète
des professionnels du froid

Conditionneme

PROFESSION

Pascal Marchand, nouveau président du Syneg

La rédaction | 21 juin 2016 |

Pascal Marchand. Photo : La Rpf.

Élu le 1er juin 2016 lors de l'assemblée générale du Syneg à Paris, Pascal Marchand succède à Pierre-Alain Augagneur qui présidait le Syndicat des équipements des grandes cuisines depuis 2013.

Ingénieur, titulaire d'un MBA et d'un DES Marketing Industriel, il est le président du groupe EuroCave, fabricant français de caves à vins, et adhérent du Syneg depuis 18 mois_ au travers de sa division EuroCave Professional. Aujourd'hui âgé de 60 ans, Pascal Marchand a débuté sa carrière en 1976 en tant qu'ingénieur pour la société Sagam (division « Grande Cuisine » de la société Arthur-Martin). Au début des années 1980, il intègre le groupe ABB (groupe mondial de technologies de l'énergie et de l'automation) où il évolue de la fonction d'ingénieur technico-commercial à celle de responsable de Business Unit dans le domaine de la robotique. En 2001, il rejoint le groupe Basta (société danoise spécialisée dans les accessoires de vélos) en qualité de directeur général puis, en 2006, devient président des groupes Erard et EuroCave.

À l'occasion de son élection, il a salué l'engagement de Pierre-Alain Augagneur qui, en l'espace d'un mandat et demi, est parvenu à mener à leur terme ou à initier des chantiers majeurs pour l'avenir de la profession : éco-responsabilité, statistiques professionnelles, relations avec les acteurs de la filière en France et à l'international, maintenance préventive, communication…

Pascal Marchand déclare : *« Avec l'ensemble des adhérents du Syneg et le soutien du conseil d'administration, je m'attacherai à poursuivre le travail de mes prédécesseurs. D'une part, nous devons mieux faire connaître nos entreprises et leurs métiers respectifs qui se situent dans le droit fil du savoir-faire français largement reconnu dans le domaine de la gastronomie et de la sommellerie. D'autre part, nous devons aussi nous mobiliser pour accroître le rayonnement international des entreprises du Syneg. Une large partie de nos adhérents ont un profil similaire de PME industrielles concevant et fabricant leurs produits en France. Le développement de nos chiffres d'affaires hors de France est un fort levier de croissance. »*

Pascal Marchand, nouveau président du SYNEG

le 11 juin 2016 - . - Economie - article lu 16 fois

Pascal Marchand, 60 ans, est le nouveau président du Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (SYNEG). Titulaire d'un DES marketing industriel, il débute sa carrière en 1976 comme ingénieur pour la société SAGAM (groupe Arthur-Martin). Par la suite, il intègre le groupe ABB, où il évolue de la fonction d'ingénieur technico-commercial à celle de responsable d'unité professionnelle dans le domaine de la robotique. En 2001, il rejoint le groupe danois Basta en qualité de directeur général avant de devenir, en 2006, président des groupes Erard et EuroCave. Il devient adhérent du SYNEG au travers de sa division EuroCave Professional.

Du même sujet

2015, un bon millésime pour Eurocave

Il bouge : Pascal Poncet

ZEPRO n°36 _Avril 2016

CIDS prend le Relais

Tout a été fait pour rendre la cuisine pratique et ergonomique.

CIDS a élaboré une cuisine de haut niveau dans l'un des plus grands restaurants français. Fidèle à ses convictions locales, le chef Sébastien Sanjou a fait appel à une équipe de cuisinistes installés au Muy, à quelques kilomètres du Relais des Moines situé à Arcs-sur-Argens, dans le Var. Plus fonctionnel, plus fluide et plus pratique, l'espace séduit avec du matériel nouvelle génération. Très ergonomique, l'environnement a été entièrement repensé et réorganisé afin de servir dans les meilleures conditions possibles les 70 couverts par jour avec une brigade de onze employés en cuisine et sept en salle.

Après avoir été dessinés à plat, les éléments ont été modulés en 3D, afin de vérifier la faisabilité du projet. Cette étape a permis à CIDS de valider toutes les solutions techniques et ergonomiques retenues, et, de ce fait, de lancer la fabrication avec deux entreprises de maçonnerie et de plomberie. Avec un impératif pour le temps des travaux : cinq semaines entre la fermeture de l'établissement et sa réouverture.

Four émaillé à la main de chez Charvet

Elément central de la cuisine, le four émaillé à la main a été commandé chez Charvet, une entreprise installée depuis 1934 au milieu des montagnes de la Chartreuse dans les Alpes. La gestion du froid a été confiée au groupe japonais Hoshizaki avec un meuble froid à tiroir. Le matériel installé pour la réalisation de l'ensemble de la cuisine comprend par ailleurs un four Rational, un VarioCooking Center Frima, un four Houno, une hotte plafond Saftair avec éclairage leds, une cellule Irinox, une laverie Hobart, une chambre froide Dagard et un office Gamko. Tous les inox ont été réalisés sur mesure avec un dessus en granit noir. ●

Vite !

GRANDES CUISINES

La croissance de retour

Selon l'Observatoire Promocuisines/Syneg, les ventes globales d'équipements de grandes cuisines ont progressé de 3 % en 2015 par rapport à 2014, dont + 2 % de ventes en France et + 15 % d'exportations. Le bilan des ventes dans l'Hexagone marque le retour à la croissance du marché national dans ce secteur. Cf. Tokster.com

PRIX FRANCE QUALITÉ PERFORMANCE

Tournus Equipement récompensé

Tournus Equipement (46,5 M€ de CA en 2015) a reçu fin janvier le Grand Prix France Qualité Performance dans la catégorie Coup de cœur du jury. Ce prix récompense les organisations exemplaires et les encourage à devenir des structures agiles, mieux adaptées aux rigueurs du contexte économique mondial actuel.

France Équipement Grande Cuisine est née

France Équipement Grande Cuisine vise, pour la première année, un objectif de chiffre d'affaires de 7 M€.

Les 13 et 14 avril, les tribunaux de commerce d'Annecy et de Bourg-en Bresse ont validé l'offre de cession remise par la Scop France Équipement Grande Cuisine pour la reprise des sociétés Bourgeois à Faverges (74) et Cometto Industrie à Jassans-Riottier (01). Cette reprise fait naître un nouvel acteur français sur le marché des équipements de cuisine professionnels à destination de la restauration commerciale et de la restauration collective. *« En réunissant les savoir-faire de Bourgeois et Cometto, France Équipement Grande Cuisine proposera l'offre française d'appareils de cuisson la plus large et la plus complémentaire sur le marché »*, commente la nouvelle Scop qui associe à son capital 35 de ses 60 salariés. Guy Babolat est P-DG, tandis que Patrick Rolot est DG.

La Scop affirme vouloir perpétuer et renforcer les identités des 5 marques dont elle dispose : Bourgeois, Cometto, Solymac, Helios Regethermic, et Delaubrac lui permettant d'être présente sur tous les segments du marché de la cuisson, de la cuisson verticale à la cuisson horizontale en passant par la remise en température et les fours à pizza. Grâce à l'étendue et à la complémentarité de cette offre, les dirigeants considèrent que l'entreprise pourra gagner des parts de marché en France mais aussi mieux se positionner à l'export.

Revendeurs-installateurs spécialisés

La distribution des marques de la société France Équipement Grande Cuisine sera exclusivement assurée par des revendeurs-installateurs spécialisés, membres d'un groupement d'achats ou indépendants avec lesquels la Scop souhaite construire un véritable partenariat au service de leurs clients communs que sont les utilisateurs de ses équipements dans la restauration commerciale comme dans la restauration collective. Au travers de deux de ses sociétés financières : Socoden, au niveau national, et Transmea* au niveau régional, le mouvement coopératif a engagé 600 000 € en quasi fonds propres aux côtés des associés salariés.

France Équipement Grande Cuisine vise, pour la première année, un objectif de chiffre d'affaires de 7 M€. ●

***Société de capital-risque pour la reprise d'entreprises par les salariés créée à l'initiative de l'Union régionale des Scop avec le soutien de la région Rhône-Alpes.**

Vite !

GRANDE CUISINE

Mise en œuvre du règlement « F-Gas »

La commission technique du Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) vient d'élaborer une nouvelle note technique. Celle-ci est destinée à répondre aux questions sur les échéances et le périmètre de mise en œuvre du règlement européen n° 517/2014 dit « F-Gas » dans le domaine des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

ZEPRO n°38_Juin 2016

APPEL À CANDIDATURES

Premiers Trophées Valo Resto Pro

Le Syneg & Ecologic organisent les premiers Trophées Valo Resto Pro dans le cadre du salon EquipHotel qui se tiendra du 6 au 10 novembre à Paris, Porte de Versailles. Ils seront décernés par un jury de personnalités issues d'organisations représentatives* de la filière cuisines professionnelles et récompenseront les initiatives de collecte et de communication jugées les plus performantes dans le domaine des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie, mises en œuvre par chaque partie prenante de la filière : les utilisateurs, les installateurs, les distributeurs, les bureaux d'études, les fabricants. ●

Cf. Tokster.com

***Participation déjà confirmée pour : Cinov Restauconcepteurs, FCSI, Restau'co, Synhorcat, Udihr, Unicpro.**

Vite !

MOUVEMENTS SOCIAUX

Les violences inquiètent l'Unimev

Les professionnels de la filière événementielle, réunis au sein de l'Unimev, font part de leur vive inquiétude à la suite des violences lors de mouvements sociaux, *« au regard des réactions alarmées qui se multiplient chez leurs clients et leurs partenaires internationaux »*. Ils en appellent aux pouvoirs publics pour mettre un terme le plus rapidement possible à ces violences et vandalismes. La filière événementielle française représente annuellement 7,5 Md€ de retombées économiques pour 120 000 emplois et génère plus de 30 Md€ de contrats pour les entreprises utilisatrices des événements.

Pascal Marchand, nouveau président du Syneg

Publié par ZePros News Par Jean Charles Schamberger

02/06/16 à 08:12 - Mise à jour le 02/06/16 à 08:39

J'aime 1 Tok

6

NOMINATION

Pascal Marchand a été élu président du Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg), le 1er juin, lors de l'assemblée générale qui réunissait ses entreprises adhérentes à Paris-La Défense. Unique candidat, il succède à Pierre-Alain Augagneur, président de la société Charvet, à la tête du Syneg depuis juin 2013 qui, après un mandat et demi, a souhaité mettre fin à ses fonctions.

Ingénieur, titulaire d'un MBA et d'un DESS marketing industriel, Pascal Marchand est le président du Groupe EuroCave, fabricant français de caves à vin, et adhérent du Syneg au travers de sa division EuroCave Professional. A l'issue de son élection, il a souhaité poursuivre le travail de ses prédécesseurs.

J-P.B.

Pascal Marchand est le président du Groupe EuroCave, fabricant français de caves à vin.