



Optimisme

L'économie mondiale va mieux; en France, le redémarrage pèse positivement sur les chiffres du chômage... jusqu'à accroître un peu plus nos difficultés de recrutement sur les fonctions industrielles. Et nous n'en

sommes pas à un paradoxe près: après avoir été saisis par le doute du carnet de commande

vide, nous voilà maintenant en proie au vertige

de l'incapacité à satisfaire l'accroissement de la demande! Mais foin d'atermoiements: si cette reprise s'inscrit bien dans un cycle long, il est plus que jamais vital d'avoir de l'ambition pour notre pays. Le Président Macron ne s'y est pas trompé en recevant 150 chefs étoilés à l'Élysée. L'image de ces brigades culinaires posant sur le perron du palais présidentiel figure parfaitement l'offensive d'une fierté culturelle retrouvée et assumée, alors que, comme le rappelait très justement un article des *Échos* du 28 septembre, jusqu'à présent « nos présidents tenaient à distance cette haute gastronomie associée au plaisir et à l'argent ». M. le Président, l'accord parfait est à portée de main! Il revient maintenant à l'action publique d'accompagner plus résolument encore notre industrie pour que nous innovions, produisions et exportions toujours mieux des instruments à la mesure de la virtuosité de tous ces talents.

Pascal Marchand
Président du SYNEG



Marché

Des ventes semestrielles en **nette progression** p. 3



Entretien

Franck Ressay, directeur de l'institut Le Cordon Bleu Paris p. 4

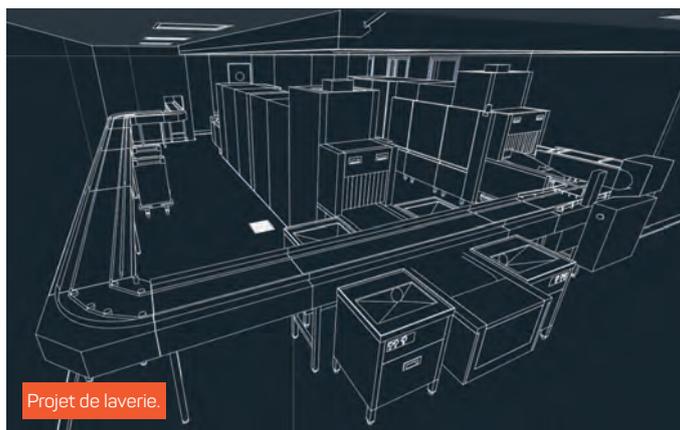


Environnement

4 200 t de déchets collectés en 2016 par Valo Resto Pro® p. 6

GRAND ANGLE

Le BIM, un travail collaboratif pour gagner en efficacité



Les méthodes de travail se digitalisent et de nouveaux enjeux ont émergé avec le BIM. Le train est en marche: industriels, bureaux d'études et installateurs français voient leurs méthodes de travail impactées et doivent accélérer la cadence collectivement pour définir les standards de demain. L'objectif: saisir ce process comme une opportunité pour mieux collaborer à tous les niveaux d'un projet.

Le BIM (Building Information Modeling ou Maquette numérique du bâtiment) est un « nouveau système d'information qui a pour ambition d'accompagner le bâtiment tout au long de sa durée de vie: conception, construction, exploitation », définit Bruno Dettwiller (Arwytec), président de CINOV Restauconcepteurs. Il se base sur « une maquette numérique 3D remplaçant les plans 2D actuels, des logiciels de conception assistée par

ordinateur au lieu des logiciels de dessin technique, une base de données attachée à la maquette (données techniques, caractéristiques, calendriers, quantitatifs...) qui complète l'information au-delà de la simple représentation graphique du bâtiment et permet de réaliser des analyses statistiques automatisées sur la maquette numérique (mètres, quantitatifs...) et de faciliter l'interopérabilité entre les différents logiciels professionnels. Enfin, c'est une évolution vers des méthodes de travail

collaboratives plus poussées, en temps réel sur un fichier unique. Cette évolution correspond à l'intégration dans le milieu du bâtiment des technologies informatiques et de mobilité récentes. Elle est nécessaire... pour ne pas dire vitale!»

Une véritable révolution

Pour Gilles Castel, également dirigeant d'un BET (G.SIR), « le passage à la gestion partagée des données est une véritable révolution dans nos métiers, tant sur le plan technique qu'en matière de management de projet ». Il faudra du temps pour que tous s'en saisissent, mais « nos organisations professionnelles et associatives se doivent de s'inscrire dans l'histoire et non d'être dans une posture attentiste ». Le BIM nécessite « d'apporter une grande précision dès le début », commente Marc Grandmougin (AC2R), président de FCSI France. « Il n'y a plus de place pour la conception par étapes. Il faut mettre en application les besoins techniques en accord avec l'architecte, le bureau d'études fluides et les autres corps d'états. » Autre impact: « Les charges de travail ne sont plus en cohérence avec les phases classiques de rémunération. » Pierre Couvey (Lanef), président d'UNICPRO (entretien réalisé avant les nouvelles élections), estime quant à lui que « le BIM devait être fédérateur et →

→ source de simplicité, mais les installateurs ont encore beaucoup de mal à s'y mettre, les fournisseurs n'ayant pas tous la base de données à jour». Certains installateurs et groupements ont toutefois déjà intégré le BIM dans leurs logiciels de DAO.

200 paramètres homogènes

Du côté des fabricants, Jean-Luc Pérot (Adventys), président de la Commission technique du SYNEG, est convaincu que « commercialement, c'est indispensable, et il faut le prendre comme un atout. Certains pays sont plus avancés que nous; les entreprises françaises doivent donc se positionner rapidement. » Mais le BIM doit être développé « de manière cohérente, en préservant les intérêts de chacun et les intérêts communs. Pour certaines entreprises, moins structurées que d'autres, il est plus difficile d'investir et d'avancer. Le SYNEG est là pour faire prendre conscience du bien fondé de rattraper le retard ». Le BIM a en effet « émergé

« Il ne faut pas prendre le BIM comme une contrainte, mais le mettre à profit »

en France en 2014, mais il existe depuis longtemps dans les pays anglo-saxons », fait remarquer Laurent Godard (Sud Inox), animateur du groupe de travail BIM (au sein de la Commission technique du SYNEG), créé en 2016 en relation avec CINOVA, FCSI, SNEFCCA et UNICPRO. « La première difficulté réside dans le fait que nos outils de travail n'ont rien à voir avec ceux du bâtiment. Ils ne sont pas compatibles dans le cadre de la conception en 3D pour la fabrication d'objets. L'objectif de ce groupe de travail: savoir comment intégrer nos produits le mieux possible dans le bâtiment et faire muter nos industries. Le FCSI a beaucoup travaillé au Canada et aux États-Unis pour adapter le BIM au secteur des cuisines professionnelles. Par l'intermédiaire de l'EFCEM,

nous avons mené une réflexion sur les standards à adopter, afin que les données soient, sinon identiques, du moins suffisamment proches. Au SYNEG, nous nous sommes demandé comment adapter l'existant aux spécificités de notre industrie », explique Laurent Godard. « Notre premier travail, achevé début 2017 même s'il reste en constante évolution, a consisté à adapter les formats de base de données afin de les homogénéiser et standardiser. Aujourd'hui, nous avons environ 200 paramètres homogènes, que nous avons d'abord validés entre nous, puis avec nos partenaires européens. Nous disposons donc d'un langage commun. »

Construction d'une bibliothèque de données

La 2^e étape, en cours, concerne les modèles 3D d'objets. « Nous souhaitons trouver un système pour homogénéiser la structure des dessins, afin, par exemple, de pouvoir changer la couleur d'un décor d'un simple clic malgré des fournisseurs différents. Ou bien pouvoir ôter la marque sur un dessin tant qu'elle n'est pas choisie... puis la faire réapparaître. » D'où l'intérêt de travailler conjointement avec le FCSI. On en vient au 3^e point: Comment faire en sorte que les données de chaque industriel, premier maillon de la chaîne, soient accessibles? Avec la construction d'une bibliothèque de données. Ce travail est en cours avec le SYNEG et l'EFCEM. Ce dernier « a demandé à mettre en place une bibliothèque sur le cloud. Mais cette accessibilité commune peut ne pas répondre aux souhaits de tous les fabricants », constate-t-il. « De mon point de vue, il ne faut pas prendre le BIM – et la standardisation des données – comme une contrainte. Nous devons nous en servir comme un outil marketing, le mettre à profit pour être le plus visible, le plus utilisable possible... pour vendre plus! » L'intérêt du BIM concernera aussi la maintenance et le suivi de l'obsolescence des produits. « Nous sommes encore dans la phase d'apprentissage et de déploiement du BIM », reconnaît

Bruno Dettwiller, et obligés « de travailler selon les deux méthodes en parallèle au gré des projets. Il en résulte une petite baisse de productivité. Nous attendons d'entrer dans la phase de remplacement total. » Révision de la loi MOP, financement des frais de formation à l'utilisation des logiciels du BIM, mais aussi changement de mentalité pour parler « gestion de produit » plutôt que « gestion de projet » sont des problématiques que les

organisations professionnelles doivent porter conjointement selon lui. Comme le souligne Gilles Castel: « Le train est parti, la question n'est plus de savoir si on doit basculer dans le BIM, mais comment basculer. Il est donc nécessaire que tous les acteurs – restauconcepteurs, installateurs et constructeurs – se mettent mutuellement au service des uns et des autres. Et la simplification des marchés permettra de gagner en efficacité. »

LES POINTS POSITIFS ET LES FREINS vus par les BET et les installateurs

Marc Grandmougin (AC2R), président de FCSI France
Bruno Dettwiller (Arwytec), président de CINOVA Restauconcepteurs
Gilles Castel (G.SIR), a représenté les restauconcepteurs dans le groupe de travail intersyndical sur le BIM porté par la Fédération CINOVA
Pierre Couvey (Lanef), président d'UNICPRO



MG: Limitation des incohérences conceptuelles, synchronisation de l'ensemble des corps d'états, alertes en cas d'impossibilité d'implantation et de construction, informations de plus en plus complètes sur un seul support de travail, vision plus claire du projet, facilité dans l'évolution du projet sur les modifications.
BD: C'est (enfin!) l'intégration dans l'architecture de logiciels de conception assistée par ordinateur. L'emploi du BIM permet de tendre vers une meilleure qualité de projet, les outils étant beaucoup plus puissants: automatisation de tâches et de détection des conflits, etc. La maquette numérique fait le lien entre toutes les phases de la vie du projet. Cette évolution est indispensable pour pouvoir atteindre les objectifs nationaux et internationaux en matière d'efficacité énergétique du bâtiment.

GC: La démarche permettra à terme d'éviter de refaire le projet à chaque changement d'interlocuteur, avec un risque certain de perte de données. La gestion partagée de la maquette numérique va bien au-delà du simple fait de modéliser le projet en 3D, elle permet de lui donner une identité pour laquelle l'ensemble des acteurs œuvrent, de la programmation à la réalisation.

PC: Une facilité de mise en plan quand la base de données est impeccable.



MG: La main-d'œuvre pouvant travailler et utiliser les logiciels de 3D, le coût des logiciels, le besoin d'une compétence supplémentaire sur un projet, le BIM manager. Il est nécessaire d'établir des règles communes et systématiques pour continuer à aller de l'avant et non pas de recommencer ce qui a déjà été capitalisé.

BD: Il faut s'équiper en matériel informatique, logiciels et former les collaborateurs, mais les entreprises de la filière GC manquent encore de visibilité sur les détails du déploiement du BIM, ce qui peut occasionner des erreurs d'orientation sur les investissements à réaliser. La loi MOP devient aujourd'hui de plus en plus un frein à l'évolution. Très directive, elle impose la méthode de gestion de projet applicable pour les phases conception des projets architecturaux publics, le cycle dit « en cascade », qui n'a plus cours aujourd'hui.

PC: Tous les fournisseurs doivent encore harmoniser leur base de données et la rendre publique pour permettre de vraiment l'utiliser.

ÉVOLUTION DU MARCHÉ

Des ventes semestrielles en nette progression

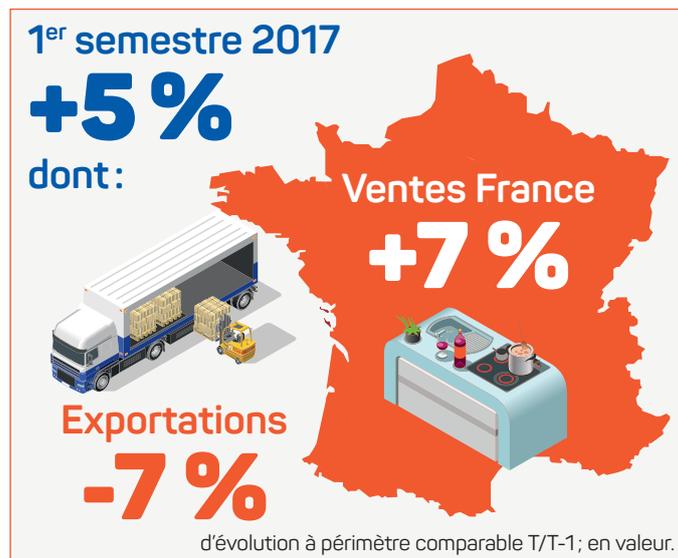
Selon l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG®, les ventes globales (France + Export) d'équipements de grandes cuisines ont continué de progresser au cours du deuxième trimestre 2017. Elles affichent une croissance de +5 % à l'issue des 6 premiers mois de 2017 par rapport à 2016. Il s'agit du 9^e trimestre consécutif de croissance. La majorité des métiers de la cuisine professionnelle profitent de cette croissance, à

l'exception notable des équipements de bar/caféterie, de réfrigération, de manutention (chariots, bacs gastronomes...), et de self. Un satisfecit particulier

pour la laverie qui enregistre une croissance supérieure à la moyenne pour le 3^e trimestre consécutif. Le marché intérieur poursuit nettement sa reprise

amorcée depuis le premier trimestre 2016. L'export recule pour le 3^e trimestre consécutif. ◉

+5% de croissance pour les ventes d'équipements de grandes cuisines au premier semestre 2017



Méthodologie: l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG® est réalisé à partir des déclarations de ventes trimestrielles des membres du SYNEG. Les données – France et exportations, en valeur et en volume chaque fois que pertinent – sont recueillies et traitées confidentiellement par Le Sphinx Institute, société reconnue justifiant d'une expérience de plus de 30 ans dans le domaine des études et des statistiques. L'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG® couvre 12 grandes catégories d'équipements et leurs 42 sous-catégories, représentant tous les métiers des grandes cuisines. L'accès aux résultats détaillés est réservé aux déclarants. Les évolutions sont calculées à périmètre comparable.



SALON

Un partenariat actif avec EquipHotel

Le partenariat entre le salon EquipHotel et le SYNEG existe depuis de nombreuses années. « Nous y apportons une nouvelle impulsion qui s'articule autour de 3 points: le développement à l'international, le renforcement de l'animation sur le pavillon dédié à la Grande Cuisine et la représentativité », souligne Boris Provost, directeur du salon. EquipHotel a ainsi accompagné le pavillon SYNEG/Business France au salon GulfHost de Dubaï (voir p. 5) et participe à la Commission Développement international du SYNEG fin novembre. « Le SYNEG devrait organiser une soirée RP/networking sur le prochain EquipHotel et inciter les exposants à proposer des expériences showcooking. » Il est l'un des membres du comité stratégique du salon et donc consulté à ce titre pour les grandes décisions stratégiques. « Le secteur de la GC est largement représenté sur

EquipHotel, il occupait 14 % de la surface totale lors de l'édition 2016 et représentait 8 % de nos exposants. La GC est un secteur emblématique sur EquipHotel. Fleuron de l'industrie française, il représente le savoir-faire made in France, la qualité, la fiabilité et la durabilité des équipements conçus. Le dynamisme et l'implication de la GC rendent possible la création de belles animations où chacun peut mettre à l'honneur ses produits, leur fabrication et leur savoir-faire. ». Et Boris Provost d'ajouter: « Nous sommes dans une ère où la productivité règne. Le matériel de cuisine doit répondre à cette exigence. Les acheteurs attendent des produits et équipements de qualité toujours plus rapides, précis, rentables et surtout innovants. » Fiabilité, ergonomie et économies d'énergie sont également au cœur des attentes. ◉

◉ **Rendez-vous à EquipHotel du 11 au 15 novembre 2018 à Paris-Porte de Versailles**



Le billet du journaliste

Une image à capitaliser

Si les derniers chiffres ne parlent pas en faveur de l'export, qui a connu des jours meilleurs, il demeure une activité à soutenir et à développer fortement. Étoffer le marché, faire rayonner l'expertise des fabricants à l'international et exporter le savoir-faire français: les acteurs du SYNEG se doivent d'être présents sur la scène européenne, voire mondiale. Bien sûr, certaines familles de produits s'y prêtent plus que d'autres: préparation mécanique, mais aussi cuisson, bars et offices... Dans un contexte économique parfois difficile, l'export reste un vecteur de croissance, mais les enjeux vont aussi au-delà. Capitaliser sur l'image est un atout, performance des équipements à l'appui, auprès des prescripteurs ou en vente directe selon les pays. Car la plus value passe aussi par cette image de marque. L'institut Le Cordon Bleu l'a bien compris dans son domaine. Renforcer sa présence sur les salons et événements, valoriser les succès à l'étranger ne sont que bénéfique. À chacun sa stratégie, mais c'est aussi la force de frappe du SYNEG et d'un travail en réseau. Avec évidemment comme objectif final: vendre plus et mieux. En donnant le meilleur, les perspectives de développement sont optimistes. Sans oublier que l'internationalisation des marchés apporte son lot de contraintes qu'il faut savoir transformer en atouts, le BIM en est l'une des preuves supplémentaires.

Il faut valoriser les succès à l'étranger pour en tirer bénéfice

Karine Averty

ENTRETIEN AVEC *Franck Ressay, directeur de l'institut Le Cordon Bleu Paris*

La cuisine française à dimension internationale

En juin 2016, Le Cordon Bleu Paris a ouvert les portes de son nouvel écrin dans le 15^e arrondissement, avec vue sur la Seine. Un campus moderne et écoresponsable de 4 000 m², qui constitue une belle vitrine pour ce réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management. L'établissement parisien forme des étudiants venus de tous pays, à la recherche de l'excellence à la française. Il a accueilli l'AG 2017 du SYNEG.

Quelles ont été les étapes clés de l'histoire du Cordon Bleu ?

L'histoire de l'école Le Cordon Bleu a débuté en 1895 à Paris, avec le magazine *La Cuisinière Cordon Bleu*, puis des cours de cuisine. La revue était diffusée dans le monde entier et des étudiants de tous pays venaient étudier la gastronomie française. En 1914, quatre écoles Le Cordon Bleu étaient présentes à Paris, puis Le Petit Cordon Bleu a vu le jour à Londres. Les anciens élèves sont nos premiers ambassadeurs, comme Julia Child qui à partir des années 50 a fait connaître la cuisine française aux États-Unis avec ses émissions TV et ses livres. En 1984, Le Cordon Bleu a été racheté par la famille Cointreau, qui a fortement développé sa dimension internationale. Aujourd'hui, l'institut est présent dans plus de 20 pays avec 35 établissements et 20 000 étudiants par an.

Qu'est ce qui définit l'identité de cet institut de formation ?

Nous sommes dans une logique d'apprentissage professionnel et pratique. Notre ADN ? Tous les instituts Le Cordon Bleu délivrent les techniques culinaires françaises, même si les recettes sont adaptées avec des

ingrédients locaux. Nos élèves recherchent avant tout cette technicité française... et sa richesse. Nous proposons un large éventail de programmes, avec une vocation d'excellence. Tous nos chefs sont à 100 % Cordon Bleu. Ce sont des permanents, avec une double compétence acquise : ils doivent avoir été chefs professionnels et avoir eu une expérience internationale. Ils ont la passion du métier, le goût de la transmission et de la créativité. Éric Briffard, MOF et ancien chef 2^e, est notre Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires depuis début 2016. Il a apporté de la modernité, surtout dans la présentation et les variantes. À l'instar de la musique, il faut savoir s'adapter, se réinventer avec une base solide, les fondamentaux.

Quel est le profil de vos étudiants et quel est le rythme des formations ?

Nous sommes à Paris, mais nous avons une dimension internationale. Nous accueillons 450 élèves en Arts culinaires et 120 en Management, de 60 nationalités différentes. Nous avons une spécificité, nous faisons des entrées tous les 3 mois, chaque

trimestre étant ponctué par une remise de diplômes et amenant au niveau supérieur. Nous sommes un institut privé, avec essentiellement de l'enseignement technique, peu de théorique. Nos étudiants ont l'esprit entrepreneur, ils viennent généralement compléter des études généralistes ou spécialisées car ils ont un projet de restaurant, boulangerie ou pâtisserie. Bachelor, licence, master... Nous sommes vraiment dans la vocation. La majorité a entre 20 et 28 ans, mais nous avons des étudiants de tous les âges en reconversion professionnelle. Notre formation de 9 mois maximum, dans une logique intensive, se décline en 3 niveaux : techniques de base, découvertes (notamment régionales françaises et européennes), création/personnalisation. Les élèves peuvent venir pour un module trimestriel, puis

« Nous accueillons 60 nationalités différentes »

compléter plus tard, même dans une autre ville. C'est l'intérêt de notre réseau ! Dès que nous développons un institut dans un pays, c'est la meilleure promotion pour notre établissement. Paris reste le cœur, avec une image particulièrement valorisante. Les stages en fin de formation s'effectuent dans de prestigieux hôtels et restaurants parisiens. Nous faisons venir de grands chefs – Tour d'Argent, Taillevent – pour des démonstrations. C'est donc un attrait supplémentaire... l'art de vivre



français ! Paris reste une destination rêvée, mythique pour tout le monde.

L'établissement a déménagé l'an dernier : avec quels objectifs et quel équipement ?

Nous étions déjà depuis 30 ans dans le 15^e arrondissement, mais l'institut était saturé depuis une dizaine d'années, nous avions même arrêté les cours amateurs. M. Cointreau recherchait un autre lieu depuis longtemps. Nous nous sommes installés dans le nouveau quartier dynamique de Beaugrenelle/Font de Seine. Nous avons 4 000 m² sur 3 niveaux principaux, 3 intermédiaires et un jardin potager de 800 m² sur le toit. La plus grande complexité était de pouvoir intégrer les cuisines, avec les problématiques d'extraction, de froid ou encore de charge du matériel. Les autres points importants étaient de proposer des équipements très modernes – nous avons réalisé un gros travail sur la définition du matériel – et de laisser une large place au numérique. Nous avons fait le choix de tout induction pour la partie cuisine. Nous avons fait un pas en avant, avec un matériel de l'avenir qui est utilisé par beaucoup de chefs, et dans le monde entier. En 2018-2019, nous allons ouvrir nos formations aux cuisines du monde, avec wok, teppanyaki, four tandoor...👍



EN BREF

• 6 salles de cours modulables • 1 salle métiers du vin • 3 cuisines de démonstration • 7 cuisines de pratique (cuisine, pâtisserie, boulangerie) et 1 atelier (particuliers, groupes) avec chacun(e) 16 postes de travail, soit 128 au total • **Cuisine** : chaque poste 4 feux induction, 1 four ventilé, 1 frigo pour deux, 1 plan de travail + à partager : friteuse, grill, salamandre, four, cellule de refroidissement, machine sous vide • **Pâtisserie** : 1 plan de travail en granit, 2 feux induction + 1 frigo et 1 batteur pour deux + à partager : four, chambre de pousse, cellule, machine à glace, enrobeuse chocolat • **Boulangerie** : pétrin, chambre de pousse, four, laminoir, diviseuse.

ARRÊT SUR IMAGES

Les fabricants exposent la qualité française à l'international

➤ À un mois d'intervalle, **17 adhérents* du SYNEG** exposaient au salon **GulfHost de DUBAÏ** du 18 au 20 septembre et au salon **Host de MILAN** du 20 au 24 octobre 2017. Les fabricants sont régulièrement présents, et en nombre croissant, sur les plus grandes manifestations internationales pour y promouvoir l'excellence de la gastronomie française et la qualité du made in France. Ils y exposent individuellement ou dans le cadre de Pavillons français organisés par BUSINESS FRANCE ou EXPORT'EASE avec le soutien du SYNEG.

* Adventys, Bonnet, Bron-Coucke, Capic, Charvet, Dynamic, Electrocaldor, Eurocave professional, Friginox, Gilac, Tellier-Gabel, Krampouz, Rosinox, Santos, Tournus équipement, Unic, Validex



Dubaï



Milan



PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

Le SYNEG normalise les méthodes de mesure

Le SYNEG est particulièrement actif dans les domaines de l'éco-conception et de l'étiquetage énergétique des équipements de cuisines professionnelles. Il agit en application des directives et règlements européens, comme c'est le cas pour les équipements frigorifiques, ou en anticipation afin d'être force de proposition plutôt que de subir la contrainte réglementaire. C'est dans ce cadre qu'a été publiée, début 2017, la norme expérimentale sur les Marmites (XP D 40-021). Cette norme est destinée à fournir un cadre commun aux industriels lors de la réalisation des essais de mesure de la performance énergétique. Elle a été élaborée par le Groupe de travail « Cuisson » de la Commission Technique du SYNEG, dont

il convient de remercier les membres experts pour leur investissement dans ce travail collectif. Les marmites rejoignent la collection des normes d'essai de performance énergétique publiées sur les Plaques à griller (NF D40-020) en 2014, les Appareils de remise et de maintien en température (NF D 40-016) en 2015, les Friteuses (NF D 40-002) et les Armoires frigorifiques (NF EN 16825) en 2016. Des travaux sont en cours au sein de la Commission Technique concernant les Plaques coup de feu, les Sautieuses, les Foyers, et sur un plan européen, les Cellules à chariot, les Cellules avec groupe à distance, les Conservateurs à double accès et les Machines à café professionnelles et commerciales. ☉



PUBLICITÉ

Guide Technique SYNEG Edité par PROMOCUISINES

Bon de commande à adresser à
PROMOCUISINES - CS 30080 - 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, libellé à l'ordre de **PROMOCUISINES**
 Une facture acquittée sera fournie à la livraison

En bref...

● Une alliance des professions du froid contre le projet de taxe HFC

Le SYNEG a décidé de rejoindre la communauté des professions qui manifeste son opposition à la proposition de taxe sur les fluides frigorigènes HFC. Pour le SYNEG, comme pour les autres professions mobilisées, la réponse aux enjeux de réduction des gaz à effet de serre, pour les fluides frigorigènes, ne réside pas dans un nouvel impôt, mais dans l'application du règlement 517/2014 dit « F-Gas II » qui planifie la réduction, d'ici à 2030, les quantités de HFC mises sur le marché. Toute mesure franco-française qui irait au-delà de ce cadre européen s'apparenterait à une surtransposition dommageable pour la compétitivité des fabricants nationaux.

● Cantines, self... et après ?

Le 26 avril dernier, le SYNEG s'est associé à l'Ameublement Français, RESTAU'CO et FCSI France pour engager une grande réflexion sur l'avenir des espaces de restauration collective. Quelque 90 personnes ont défriché les grandes tendances qui pourraient structurer les espaces de restauration collective de demain : réassurer les convives en mettant en scène les savoir-faire culinaires dans la salle de restaurant ; donner d'autres fonctions au restaurant en dehors des heures de service... Un nouveau rendez-vous a eu lieu en octobre et d'autres suivront.

● Un nouveau guide pour l'aménagement des locaux de restauration collective

Le SYNEG a collaboré au nouveau guide de l'achat public « Etude, programmation et équipement des locaux de restauration collective ». Destiné aux acteurs de la restauration collective, il constitue une base de dialogue avec l'ensemble des opérateurs susceptibles d'intervenir dans l'élaboration et la mise en œuvre d'un projet de construction, ou de réhabilitation d'un restaurant collectif (bureaux d'études, organismes de contrôle et de gestion, entreprises...). Pilotés par la Direction des achats de l'État, il est le résultat d'une collaboration de plusieurs mois entre les différentes parties prenantes de la filière.
<https://www.economie.gouv.fr/daj/locaux-restauration-collective>

ENVIRONNEMENT

4 200 tonnes de déchets collectés en 2016 par VALO RESTO PRO®



Les lauréats des Trophées.

La Commission mixte VALO RESTO PRO® (voir encadré ci-dessous) a dressé un bilan 2016 satisfaisant de la filière des déchets d'équipements de cuisines professionnelles. Pour la Commission, la stratégie du dispositif VALO RESTO PRO®, telle que proposée à la filière et à l'État, est largement validée : réaliser des économies d'échelle pour les producteurs et apporter un service optimisé aux détenteurs de déchets, en récupérant conjointement des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) et des Déchets d'Éléments d'Ameublements (DEA), intimement liés tant par leur lieu de collecte (chantiers de cuisine, point d'apports, réseau des récupérateurs) que par leur nature à forte composante métallique. En 2016, 4 200 tonnes d'équipements professionnels DEEE et DEA ont ainsi été collectées sur 32 000 tonnes cumulées de mises sur le marché ! Il est aujourd'hui démontré que le principe du « guichet unique DEEE/DEA » appliqué à cette filière très spécifique engendre des simplifications incitatives pour les producteurs et les détenteurs de déchets et, in fine, un gain environnemental.

Mobilier de cuisine : 195 t dès la première année

Côté chiffres, la Commission s'est plus particulièrement concentrée sur la filière DEA, dont 2016 était la première année de fonctionnement :

- Sur un tonnage annuel de mises sur le marché d'équipements d'ameublement neufs estimé à 10 000 t, ECOLOGIC a contracté avec **23 producteurs** représentant **4 000 t**, atteignant ainsi l'objectif fixé par l'État.
- Partie de zéro, la collecte de DEA de cuisine professionnelle s'établit à **195 t**, soit un taux de retour de **5 %** par rapport aux mises sur le marché captées par ECOLOGIC.
- Les perspectives 2017 sont favorables : ECOLOGIC vise **6 000 t** de mises sur le marché et un taux de

retour porté à **15 %**, soit **900 t** de collectes.

→ **Rapport d'activité 2016 :**
<https://www.ecologic-france.com/ecologic/rapports-d-activite.html>

Côté communication et sensibilisation, plusieurs actions ont été engagées en 2016 :

→ Le guide pratique de mise en œuvre de la Responsabilité Élargie des Producteurs DEA & DEEE : il apporte toutes les informations réglementaires nécessaires et expose la procédure à suivre pour permettre aux entreprises de se mettre en

conformité avec leurs obligations

→ <https://syneg.org/guide-pratique-de-mise-oeuvre-de-rep-dea-deee/>

→ Les Trophées VALO RESTO PRO® : parrainés par le chef étoilé Christian Têtedoie, ils ont récompensé FROID 77 pour ses actions de communication, SOCAMEL Technologies pour sa performance de collecte, et le réseau RESTAU'CO pour l'intégration du dispositif VALO RESTO PRO® à sa démarche globale « Mon Restau Responsable »

→ <https://syneg.org/actu-secteur/froid-77-socamel-restauro-premiers-laureats-trophees-valo-resto-pro/>

Les marchés : FCSI France a élaboré une « clause DEEE/DEA » pour les cahiers des charges

→ <https://syneg.org/wp-content/uploads/2017/07/proposition-clause-ao-v4.pdf>

REPÈRE

VALO RESTO PRO® est le dispositif fondé par le SYNEG et ECOLOGIC pour collecter les déchets d'équipement de cuisines professionnelles. Outre les fondateurs, la Commission mixte est constituée des organisations représentant les utilisateurs (GNI de l'hôtellerie et de la restauration, RESTAU'CO, SNRC, UDIHR), des installateurs (UNICPRO) et les bureaux d'études (CINOV Restauroconcepteurs, FCSI). Elle est chargée d'évaluer les résultats de VALO RESTO PRO® et de travailler collectivement à son amélioration opérationnelle, ainsi qu'à l'élaboration de son plan de communication.



TECHNIQUE

Le SYNEG, GRDF et le Cetim lancent le premier Guide de maintenance préventive des équipements de cuisine professionnelle

Le premier *Guide de maintenance préventive des équipements de cuisine professionnelle* est

disponible depuis le 22 juin 2017. Il s'adresse aux utilisateurs, installateurs, prescripteurs et fabricants de ces

équipements. Téléchargeable gratuitement sur le site internet du SYNEG, il vise à simplifier la planification de la maintenance préventive et à apporter des consignes précises sur les opérations à réaliser pour obtenir le meilleur service possible des matériels, assurer la sécurité des personnels et respecter les obligations réglementaires.

pas effectuée dans les règles de l'art et selon les préconisations du concepteur et/ou de l'installateur peut entraîner de graves conséquences :

- sécurité des personnes non assurée
- non-respect des obligations légales et réglementaires
- perte de garantie constructeur
- performance et longévité réduites.⊕



Téléchargement gratuit :
<https://syNEG.org/maintenance>



Un défaut de maintenance peut entraîner de graves conséquences

Les matériels de cuisine sont conçus pour satisfaire des exigences réglementaires complexes, fournir des performances d'utilisation élevées, réduire la consommation énergétique... Dans ce contexte, les fabricants font sans cesse évoluer la technologie de leurs appareils qui doivent faire l'objet d'un entretien régulier. Après installation, propriétaires et exploitants deviennent responsables du maintien de toutes les caractéristiques des matériels, notamment en matière de sécurité. Pour ce faire, ils doivent impérativement réaliser un entretien régulier. Au-delà de l'impact financier résultant d'une exploitation et d'une qualité dégradée, une maintenance qui n'est

GRDF, PARTENAIRE DE LA CUISSON PROFESSIONNELLE

Promouvoir le gaz naturel passe notamment par le développement des usages en chauffage, eau chaude sanitaire et cuisson. GRDF prescrit les solutions les plus efficaces et met en œuvre des actions permettant de diffuser les bonnes pratiques en matière d'installation, de maintenance ou d'écoconception des équipements, dont ceux utilisés en cuisson professionnelle. GRDF et le SYNEG ont renouvelé leur convention de partenariat pour une durée de 3 ans jusqu'en 2019. Ils ont coédité ce Guide de maintenance préventive avec le Cetim.

CONTENU DU GUIDE

- 1 Les enjeux de la maintenance.
- 2 11 fiches techniques de maintenance préventive d'appareils représentatifs de différentes familles d'équipements de cuisine professionnelle : réfrigération, cuisson, préparation mécanique, distribution de repas, ventilation, laverie, traitement des déchets, matériel neutre.
- 3 La méthodologie utilisée pour élaborer les fiches techniques.

3 NOUVEAUX ADHÉRENTS EN 2017

Signe du dynamisme du SYNEG et de sa capacité à fédérer les différents métiers des grandes cuisines, 3 nouveaux adhérents ont rejoint le SYNEG depuis le début de l'année :

► **GILAC**, spécialiste de la conception, fabrication et commercialisation de bacs plastiques alimentaires pour les professionnels de la restauration.
📞 www.gilac.com/fr/

► **SMEG FOODSERVICE**, division professionnelle de la filiale française de SMEG, spécialisée dans la conception, fabrication et commercialisation d'équipements pour les cuisines professionnelles.
📞 www.smegfoodservice.com/fr/#

► **TECHNIVAP**, spécialiste du traitement et du dépoussiérage des circuits de ventilation, du nettoyage des buées grasses et des dispositifs de protection incendie. L'entreprise rejoint le SYNEG au titre de son activité de fabrication de dispositifs de traitement et dégraissage automatique des circuits d'extraction des buées grasses de cuisines professionnelles.
📞 www.technivap.fr/

VIE DU SYNDICAT

● Élections

Lors de l'Assemblée Générale annuelle qui s'est tenue le 22 juin à l'Institut LE CORDON BLEU à Paris, deux nouveaux Administrateurs ont été élus :



Flavien Dumont
Directeur général de BONNET-THIRODE GC



Jean-Michel Soto
Directeur général de ROSINOX-FRIGINOX

● Nominations



BONDUELLE, Fabien Rozuel a intégré KRAMPOUZ en 2009 en tant que responsable marketing. Il était DG Adjoint depuis janvier 2016.

Michel Pouget (SIL) et **Sébastien Jean Dit Pannel (TGCP)** ont été nommés représentants du SYNEG au CGCG (Comité Général de Certification Gaz). Par ailleurs, Michel Pouget a été élu nouveau Président du BNG 106 (normalisation des appareils de cuisson professionnels fonctionnant au gaz naturel).

● Disparition

C'est avec tristesse que le SYNEG a appris le décès accidentel de **Claude Guillemot**, survenu en septembre. Ancien responsable export de la société ROBOT COUPE, M. Guillemot était une personnalité reconnue de notre profession pour son engagement et sa connaissance des marchés export. Il venait de prendre sa retraite.

Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines

39/41, rue Louis-Blanc
Courbevoie - CS 30080
92018 PARIS LA DÉFENSE
Tél. : 33 (1) 47 17 63 62

Site Internet: syneg.org
Twitter: @SYNEG_infos

Membre de la FIM et de l'EFCEM

Directeur de la publication:
André-Pierre Doucet

Rédactrice en chef:
Karine Averty

Contact:
syneg@syneg.org

Crédit photos:
G.SIR, EquipHotel, SYNEG,
Le Cordon Bleu 2017, Fotolia

Conception et réalisation:
Éditions de la RHF, Laurent Flin

Impression:
Imprimerie Chirat
à Saint-Just-la-Pendue
Imprimé sur du papier PEFC.

JOUEZ & tentez de gagner une TABLETTE Samsung !

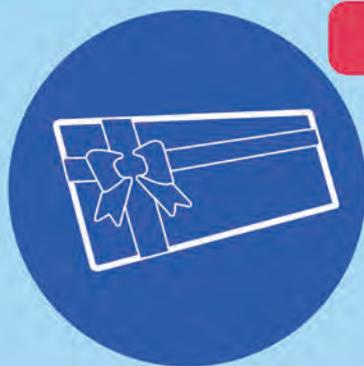
Restez connecté à l'actu des cuisines professionnelles en nous laissant votre **email**⁽¹⁾, et tentez de **gagner une tablette Samsung** ou un Chèque cadeau⁽²⁾

Les lots à gagner !



Une Tablette Samsung

Galaxy Tab A 10,1' 16Go d'une valeur unitaire indicative de 200€ ttc



5 Chèques cadeaux

Kadéos Infini (540 enseignes) d'une valeur unitaire indicative de 50€ ttc

Pour jouer

www.syneg.org/jeu



(1) la participation au Jeu est facultative, gratuite et sans obligation d'achat. Jeu ouvert jusqu'au 05 janvier 2018 minuit. La participation au Jeu implique l'acceptation entière et sans réserve du règlement complet. Le règlement est disponible à l'adresse <https://syneg.org/jeu>. Le règlement peut également être obtenu sur simple demande en écrivant à SYNEG, 39/41 rue Louis Blanc - Courbevoie - CS 30080 - 92038 Paris la Défense. Les frais d'affranchissement relatifs à la demande de règlement et de remboursement sont remboursés au tarif lent 20g en vigueur sur simple demande écrite à l'adresse précitée accompagnée d'un RIB ou d'un RIP jointe à la demande de règlement. Il ne sera effectué qu'un seul remboursement par entité (même nom, même adresse).
(2) sous réserve de remplir toutes les conditions prévues au règlement, et en particulier d'avoir accepté de recevoir les informations du SYNEG et de ses entreprises adhérentes. Les gagnants seront tirés au sort et seront directement informés par l'organisateur. Le tirage au sort se fera uniquement parmi les personnes ayant accepté de recevoir les informations du SYNEG et de ses entreprises adhérentes.