

Le Syneg manifeste son opposition à la taxe HFC



Le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines ajoute sa voix à la communauté des professions manifestant leur opposition à la proposition de taxe sur les fluides frigorigènes HFC. Le Syneg estime en effet que la réponse aux enjeux de la réduction des gaz à effet de serre n'est en aucun cas un nouvel impôt, mais plutôt l'application du règlement 517/2014 ou « F-Gas » planifiant la réduction des quantités de HFC sur le marché d'ici 2030. Le Syndicat ajoute également que *« les mesures franco-françaises allant au-delà de ce cadre européen s'apparenteraient à une sur-transposition dommageable pour la compétitivité des fabricants nationaux »*.

4 Syndicat

Snefccca

« Travailler en commun pour l'évolution de notre profession »

Accompagner, conseiller et informer les adhérents, telle est la première des missions que se donne chaque jour le Snefccca (Syndicat national des entreprises du froid, des équipements de cuisines professionnelles et du conditionnement de l'air). De la commission Réfrigération/Efficacité énergétique à celle Cuisine, le Syndicat est sur tous les fronts. Éclairage avec Dominique Lehoux, vice-président du Snefccca et président de la commission Cuisine.



Dominique Lehoux

Grandes Cuisines : Quels sont les commentaires de vos adhérents sur leur activité en 2017 ?

Dominique Lehoux : Il y a une augmentation générale de leur chiffre d'affaires. Mais cette progression varie selon les secteurs. En collectivités, nous constatons que les marges sont plus faibles. Ceux qui ne font que répondre à des appels d'offres ont des résultats moyens. Cela pousse certains installateurs à ne plus répondre aux appels d'offres et à préférer les marchés de gré à gré. Dans la restauration commerciale, nous constatons une embellie depuis quelque temps et je pense que l'année 2018 sera dans la même dynamique. Une part importante de restaurateurs ont leur activité qui s'est accentuée et ont nécessairement des investissements à faire. Au Snefccca, nous constatons avoir de plus en plus d'ad-

hérents installateurs qui ont une activité en cuisine et de nombreux frigoristes qui se mettent à en avoir une.

GC : Pouvez-vous revenir sur les avancées de la commission Cuisine ?

D.L. : La commission Cuisine se saisit, chaque année, de nombreux sujets afin de promouvoir, de représenter et de défendre l'activité « cuisine » au sein de la profession : action de communication pour vanter les plus-values des installateurs du Snefccca auprès des donneurs d'ordre, échanges avec le syndicat des fabricants, le **Syneg** et celui des bureaux d'études, le Cinov, en vue de travailler conjointement sur les projets d'avenir, réflexion sur des thèmes techniques spécifiques aux métiers... Il faut que nous travaillions en commun pour l'évolution de la profession. Ces sujets de discussions changent en fonction des demandes des adhérents. Cette année, le compte prorata a été, entre autres, au cœur de plusieurs réunions. Le Snefccca s'est notamment rapproché du ministère de l'Économie en rappelant que l'installation de matériels de cuisine est considérée comme du négoce assorti de pose et non pas comme une activité de travaux de bâtiment.

GC : Quelles sont les autres actions entreprises ?

D.L. : La commission s'est également engagée, en partenariat avec le **Syneg**, dans une démarche visant



à développer le BIM de façon efficace et constructive : réflexion sur des formations BIM adaptées, réalisation de listes techniques harmonisées des fabricants, promotion du BIM... Enfin, la commission réalise actuellement un nouveau guide sur l'installation en cuisine professionnelle à destination de nos adhérents, répertoriant les réglementations à connaître et à appliquer pour cette activité. Ce guide dématérialisé sortira au premier semestre 2018 sur le site Internet du Snefcca.

GC : Quel va être le gros chantier du Snefcca pour l'année 2018 ?

D.L. : Les HFC ! Ce fut déjà l'une de nos priorités en 2017 et nous allons continuer pour les mois à venir. [ndlr, La commission Réfrigération/Efficacité énergétique a engagé un dialogue en novembre dernier avec les représentants du ministère de la Transition écologique et solidaire afin d'aborder les restrictions d'approvisionnement des HCF à fort PRP, la hausse de prix de certains fluides frigorigènes et notamment le projet d'une taxe présentée dans le plan Climat de Nicolas Hulot]

GC : Quels sont les défis à venir pour la profession ?

D.L. : Il va falloir que nous répondions à la question suivante : qu'est-ce qu'un installateur de cuisine ? Il nous apparaît essentiel de redéfinir l'installateur de



Composition de la commission Cuisine

Dominique Lehoux – Président (DL Consulting)
 Patrice Queva – Vice-président (3C – Compétence Cuisine Collective)
 Dominique Biard
 Jean-Claude Chabarot (G.C.2M.)
 Jean-Pierre Cheniclet (M.R.G – Modern Restauration Gestion)
 André Diquelou (Caillarec – Climfroid Équipements)
 Thibault Evain (Dubois Grandes Cuisines)
 Jérôme Gambier (C.F.I. Orly)
 Jean-Claude Le Cloarec (Établissement Le Cloarec)
 Jean-Marc Sevestre (Normandie Équipement CVFC)
 Vincent Stellan (Quiétalis)

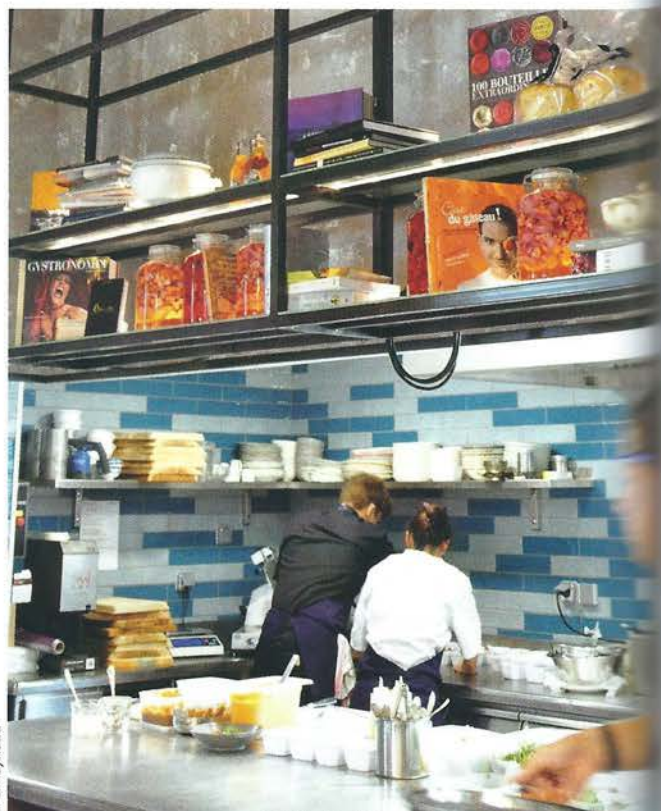
cuisine et sa position vis-à-vis des fournisseurs et des clients. Il faut donner un nom à cet installateur car nous n'avons pas de terme propre à notre profession. Le terme « cuisiniste » est trop vague car il concerne également les installateurs de cuisines de particuliers. Il nous faut aussi développer des certifications pour revaloriser notre métier. Aujourd'hui, n'importe qui peut faire des cuisines et installer du matériel. Il faut structurer notre profession et l'encadrer. ●



Le Snefcca en un clin d'œil

- **Président national** : Jean-Luc Carré
- **Adhérents** : 743 sièges sociaux* (1 170 établissements) soit 70% du chiffre d'affaires du secteur
- **Composition** : parmi les 743 sièges sociaux, 86% d'installateurs (640 adhérents), 9% de fournisseurs et 5% de membres associés
- **Installateurs en cuisines** : 44,3% des sièges sociaux (331 installateurs) ont une activité en cuisines professionnelles
- **Communication** : La Lettre du Snefcca 2/an ; la newsletter du Snefcca 2-4/mois ; LinkedIn

*en décembre 2017



© C. Reynaud

Le Bistrot du Potager - DIMA

Équipements de grandes cuisines : des chiffres toujours en hausse en 2017

Pour la 3^e année consécutive, les ventes d'équipements de grandes cuisines (France et export) sont en progression en 2017. L'Observatoire Promocuisines/Syneq révèle en effet une hausse de +2% par rapport à 2016, avec une reprise du marché intérieur confirmée et des exportations stabilisées. Les équipements de ventilation, de laverie, de self et de cuisson verticale observent les meilleures progressions. Quant aux équipements de préparation statique tels que les tables, armoires, rayonnages ; la cuisson horizontale, la préparation mécanique (bateurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs...) et le bar/caféterie : tous se situent autour de la moyenne annuelle. La distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...) et la réfrigération ainsi que la manutention (chariots, bacs gastro-normes...) reculent par rapport à 2016. Le marché intérieur consolide sa reprise avec +3%. Les exportations de fabrications françaises sont à -1% après deux années consécutives de forte croissance (+10% en 2016 et +14% en 2015), mais le redémarrage de l'économie profite aux livraisons françaises (excepté au Royaume-Uni depuis l'annonce du Brexit). Le grand export a globalement reculé en 2017. Enfin, si le rythme de l'activité a été soutenu tout au long de l'année, le 3^e trimestre a été marqué par un recul sur le marché intérieur. Les exportations, en retrait jusqu'à la moitié de l'année, ont connu un bon second semestre.

Bon bilan

Selon l'Observatoire

Promocuisines/SyNEG,

les ventes globales (France + Export) d'équipements de grandes cuisines ont progressé de +2 % au cours de l'année 2017 par rapport à 2016. Quoique moins soutenue qu'en 2016, il s'agit de la 3^e année consécutive de croissance. La reprise du marché intérieur se confirme.

Les exportations se stabilisent.

Les meilleures progressions s'observent dans les équipements de ventilation, de laverie, de self et de cuisson verticale. Les équipements de préparation statique (tables, armoires, rayonnages...), de cuisson horizontale, de préparation mécanique (batteurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs...) et de bar/caféterie se situent autour de la moyenne annuelle.

Les secteurs de la distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...), réfrigération et manutention (chariots, bacs gastronormes...), reculent par rapport à 2016. Le marché intérieur consolide sa reprise avec +3 %.

Les évolutions des importations et des fabrications françaises y font presque jeu égal.

Les exportations de fabrications françaises marquent une pause (-1 %) après deux années consécutives de forte croissance (+10 % en 2016 et +14 % en 2015). Sur le Vieux Continent, le redémarrage de l'économie profite aux livraisons françaises, à l'exception notable du Royaume-Uni depuis l'annonce du Brexit. Le grand export a globalement reculé en 2017.

Des ventes en hausse

2017 est marquée par une progression de 2 % pour les ventes globales (France + Export) d'équipements de grandes cuisines vs 2016, un chiffre encourageant communiqué par l'Observatoire Promocuisines/Syneg.

La reprise du marché intérieur se confirme et les exportations se stabilisent, indique le syndicat de l'équipement des grandes cuisines. Les meilleures progressions s'observent dans les équipements de ventilation, de laverie, de self et de cuisson verticale. Les équipements de préparation statique, de cuisson horizontale, de préparation mé-

canique (batteurs-mélangeurs, mixeurs...) et de bar/caféterie se situent autour de la moyenne annuelle. Les secteurs de la distribution différée (chariots chauffants, remise en tempé-

rature, matériels isothermes...), réfrigération et manutention (chariots, bacs gastro-normes...), reculent par rapport à 2016. ●

Cf. Tokster.com



Sur le Vieux Continent, le redémarrage de l'économie profite aux livraisons françaises, à l'exception notable du Royaume-Uni depuis l'annonce du Brexit.

REPÈRES

Pour une visite plus accessible

Après une édition 2016 plombée par les travaux de rénovation du Parc des expositions de la Porte de Versailles, Equiphotel va bénéficier cette année 2018 d'une offre clarifiée grâce à un réaménagement des halls qui devrait rendre la visite plus accessible.

L'entrée principale s'effectuera par le Hall 2 interconnecté avec le Hall 3, qui constitueront à eux deux, le pôle Design. Le Hall 4 situé en face abritera le pôle Bien-être. Quant au Hall 7, il accueillera le pôle Services au rez-de-chaussée, le Pôle Restauration au 2^e étage et le Pôle Technologie au 3^e niveau. Le pôle Restauration regroupera l'équipement de cuisine, la cafétéria et le bar, les produits alimentaires avec Transgourmet qui s'agrandit encore avec 500 m² supplémentaire, les boissons, les Arts de la table, l'hygiène et le nettoyage, la blanchisserie, le transport et l'usage unique.



Equiphotel

Du 11 au 15 novembre 2018
Parc des Expositions de la Porte de Versailles. Paris.

SALON

Equiphotel 2018 s'organise

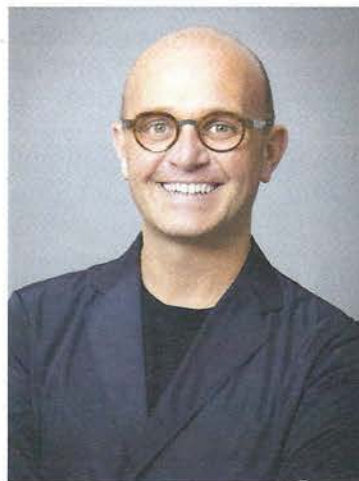
Rencontre avec Boris Provost, directeur du salon pour évoquer entre autres, la place des équipements de cuisine au sein de cette édition.

Le nouveau pôle Design prend de l'ampleur alors que le secteur « Équipement de cuisine » au sein du pôle restauration diminue. Comment l'expliquer ?

Le pôle restauration ne diminue pas en nombre de marques car à ce jour nous n'avons pas enregistré de baisse du nombre d'exposant sur le secteur de l'équipement de cuisine. En revanche, ce qui est certain c'est que les marques réduisent leurs surfaces et leur nombre de m², une tendance générale sur tous les événements. Par ailleurs, le Pôle Design est effectivement conséquent parce qu'il répond à la fois aux attentes des visiteurs mais également à celles des exposants. De plus en plus de marques grand public développent des départements « Contracts » et nous enregistrons aussi une augmentation du nombre d'exposants étrangers.

Quelles seront les animations du Pôle Restauration ?

Le Studio des Chefs où se déroulent les concours est une animation majeure sur ce pôle. Mais également le Resto des Chefs à nouveau mis en scène par Marc Hertrich et Nicolas Adnet. Il fait partie du Studio 18, notre laboratoire de l'expérience hôtelière de demain, qui s'étend sur les 3 niveaux du Hall 7. Nous travaillons en collaboration avec le Syneq sur l'organisation d'une soirée avec leurs adhérents et leurs clients qui aurait lieu le mercredi 14 novembre au soir. Une



Boris Provost, directeur d'Equiphotel.

nouveauté à découvrir : le Wine & Spirits Centre by Hobart et Eurocave où la sommellerie sera à l'honneur avec un espace inédit regroupant une nouvelle offre d'exposants. L'espace sera rythmé par une zone

de restauration, des dégustations, des démonstrations, des masterclass... Enfin, il y aura une animation à ne pas manquer mais qui sera, elle, sur le Hall 4, c'est l'ERGO COOK, un espace organisé en partenariat avec la CRAMIF. Il y a deux ans nous avons dévoilé avec eux l'ERGO ROOM. Cette année, la cuisine sera à l'honneur et on y dispensera tous les conseils nécessaires pour améliorer les conditions de travail en cuisine. Et bien entendu, l'espace Transgourmet, le Village Rungis qui va s'exposer dans un format show cooking au sein duquel un chef mettra chaque jour en scène un produit différent et ses multiples façons de le cuisiner, et les stands des exposants compléteront ces rendez-vous avec des animations tous les jours. Retrouvez l'intégralité de cette interview sur lacuisinepro.fr ● N.R.

LE CONCOURS DE L'INNOVATION, INNOV18 ÉVOLUE...

« Nous souhaitions donner plus de visibilité à ce concours et surtout nous cherchions à le dynamiser », explique Boris Provost. « Nous avons donc monté un partenariat avec l'Innovore qui conçoit des box phygitales (N.D.L.R. : contraction de physique et digital, terme utilisé généralement pour parler des solutions de digitalisation des points de vente) et qui a monté une plateforme de veille de l'innovation produits et services pour les professionnels de la restauration. L'Innovore trie, teste et sélectionne déjà tout au long de l'année les dernières innovations du marché. Nous allons donc monter avec eux un jury d'experts. Les innovations, classées en 3 catégories, pourront être testées en Live sur un espace type « cuisine de démonstration » à l'entrée du Hall 7.2. Ce sera différent, vivant et convivial. »

ÉVÈNEMENT

Retour sur Global Industrie

Quatre salons chacun leader dans son domaine (Industrie, Migest, Smart Industries, Tolexpo) : du 27 au 30 mars, pour la première fois en France, s'est tenu un rassemblement industriel d'une ampleur inédite. Les mécaniciens se sont mobilisés pour montrer la force de leur engagement pour l'industrie. Zoom sur 5 temps forts.

1



© Stéphane Lariven

1. BRUNO LE MAIRE, ministre de l'Économie, a inauguré le 27 mars ce salon qui a réuni 2 700 exposants et près de 41 000 visiteurs. A cette occasion, il a lancé officiellement la fondation L'Usine Extraordinaire en présence de Bruno Grandjean, président de la FIM et de Fanny Létier, directrice exécutive chez BpiFrance. Cette fondation a pour vocation de faire changer l'image de l'usine auprès du grand public. Au travers d'elle, les mécènes développeront ce message en mettant en scène leurs propres innovations techniques et sociétales au Grand Palais du 22 au 25 novembre prochain.

2. LE 29 MARS, LAURA FLESSEL, ministre des Sports, s'est arrêtée Place de la Mécanique, stand co-animé par la FIM et le Cetim. Elle a échangé avec Philippe Contet, directeur général de la FIM, et Emmanuel Vielliard, président du Cetim, sur l'importance de la technologie dans le sport. Elle s'est prêtée à une expérience de tir laser avec Clément Jacquelin, champion du monde de biathlon et créateur de la startup Ahtlélic's3D qui réalise des crosses de fusils de biathlon.

3. L'USINE CONNECTÉE a attiré de très nombreux visiteurs. Occupant 1000 m², cette chaîne complète de production de médailles

2



© Stéphane Lariven

de sport a été organisée grâce aux syndicats Artema, Symop et UITs* et leurs adhérents, en partenariat avec le Gimelec et GL Events.

4. LE CHALLENGE ELLES BOUGENT POUR L'INDUSTRIE DU FUTUR, 2^{ème} édition, était organisé le 27 mars par la FIM, en partenariat avec l'association Elles Bougent, La Fabrique de l'industrie et la Direction générale des entreprises. 40 collégiennes des départements de la Seine-et-Marne et du Val d'Oise, accompagnées de marraines industrielles et étudiantes, ont imaginé tout au long de leur journée sur le salon un produit connecté intégrant de la mécanique. Elles ont présenté leurs projets devant un jury de personnalités et les visiteurs du salon.

3



© Foucha Muiard

4



© Stéphane Lariven

5



© Sébastien Ferraro

5. LA CONTREFAÇON était également au cœur des préoccupations au travers d'une série d'actions de sensibilisation pilotées par la FIM, le Cetim et quatre syndicats membres (Artema, Cisma, Syneg, Unitam*) : l'exposition "Faux Fuyons !", la conférence "Halte à la contrefaçon" et deux destructions de pièces contrefaites. Ils ont reçu le soutien des acteurs majeurs de la lutte anti-contrefaçon et de grands constructeurs.

* Artema (Syndicat des industriels de la mécatronique), Cisma (Syndicat des équipements pour construction, infrastructures, sidérurgie et manutention), Symop (Syndicat des machines et technologies de production), Syneg (Syndicat des machines et technologies de production), UITs (Union des technologies de surfaces) et Unitam (Union des industries d'articles pour la table, le ménage et activités connexes)

TROPHÉES

S'inscrire à Valo Resto Pro

Le **Syneg** et l'éco-organisme Ecologic organisent la 2^e édition des trophées Valo Resto Pro. Destinés à promouvoir les actions environnementales, ils seront remis à l'occasion d'EquipHotel 2018 (11 au 15 novembre à Paris Porte de Versailles). Fabricants, installateurs, distributeurs, bureaux d'études et utilisateurs de cuisines professionnelles sont invités à concourir dans une ou plusieurs catégories :

- La meilleure démarche d'éco-conception ;
- La meilleure performance de collecte des équipements de cuisines en fin de vie ;
- La meilleure action de communication en faveur de la collecte et du recyclage de ces équipements en fin de vie.

Les Trophées sont organisés avec le soutien de Cinov

Restauconcepteurs, FCSI France, GNI-Synhorcat, Restau'Co, UDIHR et UniCpro.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 18/07/2018 auprès de Gregory Anzalone, responsable du développement des marchés professionnels pour Ecologic

- courriel : ganzalone@ecologic-france.com

Le **Syneg et Ecologic** organisent la deuxième édition des trophées Valo Resto Pro, chargés de promouvoir les actions environnementales liées à l'économie circulaire réalisées par les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche.

NéoRestauration Juin 2018

DÉVELOPPEMENT DURABLE

2^e édition des Trophées Valo Resto Pro pour la filière des cuisines professionnelles



Le **Synerg** et l'éco-organisme Ecologic organisent la 2^e édition des Trophées Valo Resto Pro, qui visent à promouvoir les actions environnementales liées à l'économie circulaire, réalisées par les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche. Ils seront remis lors du prochain salon EquipHotel, qui se tiendra du 11 au 15 novembre au Parc des expositions de Paris Porte de Versailles. Fabricants, installateurs, distributeurs, bureaux d'études, utilisateurs de cuisines professionnelles... Tous les acteurs du secteur sont ainsi invités à répondre à l'appel à candidatures lancé pour ces trophées. Ils pourront, jusqu'à la date limite des inscriptions fixée au 18 juillet, concourir dans une ou plusieurs des trois catégories suivantes : Meilleure démarche d'éco-conception dans les cuisines professionnelles, Meilleure performance de collecte des équipements en fin de vie, Meilleure action de communication en faveur de la collecte et du recyclage des équipements en fin de vie. Les Trophées Valo Resto Pro sont organisés avec le soutien de CINOV Restauconcepteurs, FCSI France, GNI-Synhorcat, Restau'Co, l'Udih et UNICPRO. Pour rappel, la 1^{re} édition des Trophées avait récompensé les entreprises Froid 77, Socamel Technologies et le réseau Restau'Co. Inscriptions auprès de Grégory Anzalone, responsable du développement des marchés professionnels pour Ecologic : ganzalone@ecologic-france.com. Bulletin d'inscription à télécharger sur <https://www.ecologic-france.com/der-rieres-actualites/14522-trophees-valo-resto-pro.html>. M.B.

Le FCSI France réuni à Beaune

13 JUIN 2018



Imprimer



Partager



La Bourgogne a accueilli le comité directeur du FCSI France les 7 et 8 juin. Au cœur de ce terroir viticole, à Beaune, une cinquantaine de membres professionnels (bureaux d'études cuisine et consultants restauration) et membres partenaires (industriels) se sont réunis en alliant l'utile à l'agréable, entre séances de travail et découverte des produits régionaux. Le président Marc Grandmougin (AC2R) et Sylvaine Bouquerel (administration FCSI France, Sylvaine Bouquerel Conseil) ont présenté le bilan 2017, l'actualité et les projets de l'association : CDO du FCSI EAME en octobre 2018 à Rotterdam, CDR et AG du FCSI France en janvier 2019 à Paris, CDO à Toulouse en septembre ou octobre 2019, bilan de l'étude sur « l'avenir de nos métiers » et pistes de réflexion, projet humanitaire, création d'un site web...

Jean-Marc Peyrical pour le juridique et Olivier Chebrou de Lespinats pour les montages

GRANDES CUISINES

EDITO

DOSSIERS ET ENQUÊTES

INDUSTRIELS

INSTALLATEURS

BUREAUX D'ÉTUDE

TERRAIN

MATÉ

digital, culinaire, nutrition... De nouveaux membres professionnels et partenaires ont rejoint le FCSI France : Joseph Diatta (Diatta Consulting), Pierre Gaujard (ECC Consultants), Gaël Tarit (Gamma Conception), Aurélien de Wolf (Crecept), Rachel Frachisse (Hatco), Pascal Cherbonnier (Dynamic), Mickaël Paul (VMI), Fabian Gantois et Éric Violon (Emerson), Jean-Luc Jouland et Nicolas Didier (Rescaset). « *Nous étions 65 adhérents en 2012, nous sommes désormais 105 en 2018, avec des acteurs majeurs du secteur* », s'est félicité Marc Grandmougin. « *Nous serons d'autant plus forts individuellement que nous échangeons collectivement* », a-t-il tenu à rappeler.

Au programme également de cette session beaunoise : présentation des Trophées Valo Resto Pro (qui seront remis sur le salon EquipHotel), problématique du compte prorata, point sur les échanges avec le **Syneq**, le Snefcca et le Cinov Restauconcepteurs®, développement de la communication pour mieux faire connaître le FCSI France (des roll-up peuvent être par exemple être utilisés par les adhérents sur les salons et autres rendez-vous du secteur), nouvelle norme EN16282-7 du 20 juillet 2017 relative à la protection incendie pour les cuisines...Et un rendez-vous important à noter : le FCSI France fêtera ses 20 ans à Paris en juin 2019. Un bel événement en perspective !

ENVIRONNEMENT

Valo Resto Pro revient

Après une première édition réussie qui a récompensé Froid 77, Socamel Technologies et Restau'Co, le Syneg et l'éco-organisme Ecologic organisent les 2^{es} Trophées Valo Resto Pro qui visent à promouvoir les actions environnementales réalisées par les acteurs de la filière des cuisines professionnelles. La remise aura lieu lors du salon EquipHotel du 11 au 15 novembre.



Pour une cuisine **durable**

Le « Green » veut mettre tout le monde autour de la table. Initié autour des économies d'énergie, de l'ergonomie ou de la gestion des déchets, le développement durable veut donner du sens à la cuisine de demain.

FRÉDÉRIC THUAL

Comme Monsieur Jourdain, beaucoup en feraient sans véritablement le savoir... Non pas de la prose, mais du développement durable. « *La restauration commerciale fait beaucoup de choses, mais elle le montre assez peu* », observe Grégory Gérard, responsable de communication chez Enodis, fabricant d'appareils de cuisson pour la restauration. Au-delà des process de fabrication, le groupe a mis en œuvre un système de management environnemental impliquant

personnel et direction, de la filière achat jusqu'aux services techniques. De la conception du siège social à la gestion des fournitures ou au renouvellement du parc automobile avec des hybrides pour limiter les émissions de CO², tout a été pensé « Green ». Comme la création d'un toit végétalisé ou le soutien d'associations environnementales. « *Un arbre est planté pour chaque four Convotherm vendu. Un four représente 30% d'eau et d'énergie en moins. La mise au point de nos sauteuses*



BERNARD BODD / FOTOLIA

à induction a permis de réduire la consommation d'énergie de -67% », assure Grégory Gérard.

D'une entreprise à l'autre, les approches peuvent être toutefois très différentes. « La voie historique du développement durable, c'est la performance énergétique. Dans les Établissements Recevant du Public (ERP), le premier poste de consommation, c'est la cuisine, là où l'optimisation du fonctionnement des appareils implique de forts enjeux financiers et environnementaux », rappelle André-Pierre Doucet, secrétaire général du Syneg (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines), pro-actif dans les domaines de l'éco-conception et de l'étiquetage énergétique. Ce fut le cas pour l'application des directives et règlements européens voués aux équipements de cuisine dont l'étiquetage – avec un référentiel codifié par des lettres – est devenu obligatoire l'an dernier pour les appareils frigorifiques. La démarche s'inscrit dans le long terme et va fonctionner par capillarité du froid, vers la cuisson et la ventilation. « Alors nous anticipons », précise-il. Tout comme Electrolux, qui avant l'heure, a décidé en juillet dernier, d'indiquer la classification énergétique par lettre sur la majorité de ses appareils. « C'est une bonne chose. L'Union Européenne protège ainsi ses marchés et ses fabricants. Tout le monde sera sur un même pied d'égalité », observe Alain Poisot, chef du marché Laverie d'Electrolux. Nul n'y échappera. Autrement dit, mieux vaut être force de proposition. Et arriver avec une coquille pleine plutôt que de venir avec de simples intentions et subir la contrainte réglementaire que d'autres États membres pourraient imposer », dit-il.

L'ÉCO-CONCEPTION EN CHANTIER

Le prochain gros dossier concerne l'éco-conception dont la commission européenne vient de relancer les travaux. Ce chantier va profondément orienter l'industrie dans les prochaines années. « Le plus visible, c'est

1000
tonnes d'inox
recyclé
en 2017



JIAN WANG / GETTY IMAGES



FOTOLIA

l'étiquetage, mais le plus impactant, ce sera l'éco-conception », assure André Pierre Doucet. « Il va falloir normaliser la durabilité, la réparabilité, la mise à niveau des appareils, la recyclabilité et la maintenance des produits. » Des notions parfois complexes... « On va entrer dans des domaines vraiment stratégiques pour les fabricants. La finalité environnementale, c'est d'aller vers une gestion raisonnée des ressources, des matières... » Le lancement des normes pourrait, selon lui, intervenir courant 2019. Suivront les règlements d'exécution.

Le Syneg lance la 9^e édition de son Guide technique



Lorenzo Ferrero (Fédération des industries mécaniques), Pascal Marchand, président du Syneg, et André-Pierre Doucet, secrétaire général du syndicat.

Lors de l'assemblée générale du Syndicat national des équipements des grandes cuisines (Syneg), le 21 juin à la Maison de la mécanique (92), Pascal Marchand, son président, et André-Pierre Doucet, son secrétaire général, ont annoncé la parution de la neuvième édition du *Guide technique des matériels de cuisines à l'usage des professionnels*. André-Pierre Doucet a souligné le « travail collaboratif » réalisé par une vingtaine d'experts sous la direction de Lorenzo Ferrero, responsable réglementation technique et innovation de la Fédération des industries mécaniques (FIM). Le guide comporte une synthèse des réglementations et normes en vigueur aux niveaux national et européen.

Cette nouvelle édition coûte 49 euros et sera en vente au salon Equip Hotel du 11 au 15 novembre 2018. André-Pierre Doucet en a profité pour rappeler que les inscriptions pour le trophée Valo Resto Pro étaient ouvertes jusqu'au 18 juillet. Pour cette deuxième

édition, Valo Resto Pro délivrera un prix écoconception. Invité d'honneur de l'assemblée générale, l'anthropologue Richard Delrins a tenu une conférence sur les Millennials (18-35 ans) et leurs comportements alimentaires en restauration hors domicile. ■

Nathalie Durrieu s'impose à la Monin Cup





ACTUALITÉS

EQUIPEMENT & TECHNO



Notre site utilise des cookies afin de nous aider à améliorer votre expérience du site et à la rendre plus efficace. Vous pouvez supprimer mais sachez qu'il pourrait ne pas fonctionner comme vous le souhaitez. [En savoir plus](#)

Le Syneg sort la nouvelle édition du Guide Technique des Matériels de cuisines professionnelles

24 Juin 2018 - 195 vue(s)



Twitter



Facebook

Réuni en AG le 21 juin, le Syneg a reconduit son président Pascal Marchand et accueilli, parmi ses administrateurs Laurent Godard de Sud Inox. Il a présenté la nouvelle édition du Guide Technique des matériels de cuisines professionnelles et rappelé que les inscriptions étaient ouvertes jusqu'au 18 juillet pour les Trophées Valo Resto Pro® 2018.

C'est dans un contexte plutôt favorable, après une année 2017 qui a vu les ventes globales (France et Export) d'équipements de grande cuisine progresser de 2 %, selon l'Observatoire [Promocuisines/Syneg](#), que le Syneg tenait son assemblée générale, sous la présidence de Pascal Marchand. Un président qui a été reconduit à la tête du syndicat, aux côtés de ses 3 vice-présidents, de son trésorier et de ses 11 administrateurs dont un nouveau, Laurent Godard de la société Sud Inox.

Parmi les thèmes abordés lors de cette journée, le [Syneg](#) a présenté en avant-première la nouvelle édition du « Guide Technique des Matériels de cuisines professionnelles ». Une 9e édition de 138 pages, revisitée qui fait la synthèse du cadre réglementaire et normatif actualisé, en France et en Europe, de tous les matériels de cuisines professionnelles. Il a été rédigé en étroite liaison avec des organisations partenaires du [Syneg](#) comme la Fédération des Industries Mécaniques (FIM), le Centre Technique des Industries Mécaniques (Cetim) et l'Union de Normalisation de la Mécanique (UNM). Il s'adresse d'abord, aux fabricants, concepteurs, installateurs et utilisateurs de ces matériels.



"Ce guide a fait intervenir près d'un vingtaine d'experts, issus des adhérents du Syneg, mais aussi des organisations techniques sur lesquelles notre industrie s'appuie au quotidien", Jean-Luc Perot, Président de la Commission Technique du Syneg.

Les 2 Trophées Valo Resto Pro® remis sur EquipHotel

Avec l'objectif premier de promouvoir les actions environnementales liées à l'économie circulaire réalisées par les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche, la 2^e édition des Trophées Valo Resto Pro® vient d'ouvrir les inscriptions. Organisés avec le soutien de Cinov Restauconcepteurs, FCSI France, GNI-Synorcat, Restau'co, UDIHR et Unicpro, ces trophées sont l'occasion de créer une émulation et de faire connaître les initiatives originales et performantes au service du cycle de vie des équipements de cuisine professionnelle. Décernés par un jury de personnalités qualifiées, ces trophées seront remis à l'occasion du salon EquipHotel 2018 qui se déroulera du 11 au 15 novembre au parc des expositions de Paris Porte de Versailles.



Une AG sous le signe de l'action pour le Syneg

26 JUIN 2018



Imprimer



Partager



GRANDES CUISINES

EDITO

DOSSIERS ET ENQUÊTES

INDUSTRIELS

INSTALLATEURS

BUREAUX D'ÉTUDE

TERRAIN

MATÉRIEL

EMPLOI



SE CONNECTER

Le **Syneg** a tenu son assemblée générale à la Maison de la Mécanique à Courbevoie, le 21 juin dernier. L'occasion pour Pascal Marchand, Président du Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines de revenir au cours d'une allocution devant, entre autre personnalités, Marc Grandmougin, président du FCSI France et Bruno Dettwiller, président de CINOVRestauconcepteurs, sur les actions entreprises au cours des 12 derniers mois. Le président a dès lors rappelé le rôle « dans la défense des intérêts de la profession » du Syneg qui s'est opposé, entre autres, au projet de taxe sur les HFC dans le cadre d'une grande alliance interprofessionnelle et a mené des actions contre certaines entraves à l'exportation de matériel fonctionnant au gaz naturel. La préservation de l'environnement a également été évoquée. « En 2017, le dispositif Valo Resto Pro a permis de collecter plus de 6300 tonnes d'équipements de cuisine professionnelle en fin de vie soit une augmentation de 50% par rapport à 2016. » Le **Syneg** prépare actuellement une norme française de performance énergétique concernant les plaques coupe-feu, sauteuses et foyers et collabore aux normes européennes sur la réfrigération pour les machines à café professionnelles. « Nous suivons également avec l'aide de la FIM (Fédération des Industries Mécaniques) et du CETIM (Centre technique des industries mécaniques) les travaux de normalisation européens sur l'utilisation efficace des ressources. Ce second volet de la directive écoconception va fortement structurer notre industrie pour les années à venir autour de concepts puissants : la durabilité, la mise à niveau, la réparabilité. » L'assemblée générale fut également l'occasion de présenter la nouvelle édition du Guide technique des matériels de cuisines professionnelles*. Édité par le **Syneg**, ce guide fait la synthèse du cadre réglementaire et normatif, en France et en Europe, s'appliquant aux matériels de cuisines professionnelles et s'adresse à toute la filière de la restauration hors domicile. « Il rappelle également aux autorités de surveillance du marché combien le non-respect de ces règles constitue un acte de concurrence déloyale pour les fabricants, et un danger pour les utilisateurs », rappelle Pascal Marchand.

Le **Syneg** en a également profité pour faire adopter une nouvelle feuille de route concernant son fonctionnement à l'ensemble de ses adhérents. « Nous voulons ainsi progresser en termes de représentativité, de networking, de nouveaux services aux adhérents, d'expertise technique et de certification. ». Cette journée s'est ensuite poursuivie avec une conférence menée par Richard C. Delrins, anthropologue et chercheur au CNRS sur : « Comment la restauration hors-domicile peut-elle répondre aux nouvelles attentes de la génération des Millennials ? ». « Nous menons une vraie réflexion au Syneg sur cette thématique », a précisé Pascal Marchand. « La génération qui arrive ne consommera plus de la façon dont nous consommons les choses et cela va redéfinir le périmètre même de nos activités sur la restauration hors domicile. »

A noter que les entreprises du **Syneg** vont être regroupées sous pavillon France lors du prochain GulfHost de Dubaï (30/10-01/11/2018). De plus, le **Syneg** et Ecologic comptent organiser une grande soirée à l'occasion du salon Equip'Hotel le 14 novembre prochain où vont être remis les seconds trophées Valo Resto Pro. Pour rappel, ces derniers visent à promouvoir les actions environnementales liées à l'économie circulaire réalisées par les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche.

* « Guide technique des matériels de cuisines professionnelles », distribué par EURL Promocuisines, 138 pages, prix public 49€. Commande sur www.syneg.org/infos-publications/

L'actualité au Quotidien



16.07 Création d'une cuisine au Château de Saint-Priest



16.07 La nouvelle cuisine Mauviel 1830, star de « Moments de Cuisine chez Ledoyen »

retour pour une 19ème édition



09.07 Sortie prochaine de l'annuaire du Snefccca/édition 2018



06.07 Le GIF lance le GIF Lumière



04.07 Snefccca : les rdv de la rentrée



Suivez nos réseaux sociaux



Qui sommes-nous ?

Le groupe RHF, fondé en 1980 par Francis Luzin édite 6 magazines spécialisés dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie

[EN SAVOIR PLUS](#)

Découvrez nos autres titres



PROFESSION

Le Syneg édite son nouveau Guide technique pour les cuisines pros

LE MERCIER, Pierre | 25 juin 2018 |



Cette nouvelle édition du Guide technique des matériels de cuisines à l'usage des professionnels fait la synthèse du cadre réglementaire et normatif, en France et en Europe.

Présentée en avant-première lors de l'assemblée générale du Syneg, la 9e édition du Guide technique a été réalisée par les membres de la Commission technique du Syndicat en collaboration avec la FIM, LE

CETIM, et l'UNM (*). Soit une vingtaine d'experts, précise Jean-Luc Perot, président de la Commission Technique qui ajoute : « C'est dire si construire un matériel de cuisine professionnelle est une affaire de spécialistes ! » Référence pour tous les acteurs de la filière « restauration hors domicile » il fait le point sur le cadre général réglementaire et normatif, en France et en Europe, s'appliquant aux matériels, au cadre de vie et à la préservation de l'environnement. « Ce Guide a pour objectif de synthétiser ces exigences nombreuses et complexes, et de les partager avec tous nos partenaires de la restauration hors-domicile. Il rappelle également aux autorités de surveillance du marché combien le non-respect de ces règles constitue un acte de concurrence déloyale pour les fabricants, et un danger pour les utilisateurs » souligne Pascal Marchand, Président du Syneg.

Distribué par Promocuisines, ce guide (138 pages) est vendu au prix public de 49 € TTC (plus frais de port éventuels) et s'adresse prioritairement aux fabricants, concepteurs, installateurs et utilisateurs de matériels de cuisines professionnelles. Des conditions tarifaires s'appliquent aux adhérents du Syneg qui bénéficient en outre d'une mise à jour en fonction des évolutions réglementaires.

A noter que lors de l'assemblée générale, les membres du Syneg ont réélu Philippe Marchand (Eurocave) à la présidence du Syndicat et élu un nouvel administrateur en la personne de Laurent Godard (Pdg de Sud Inox).

Le Syneg a rappelé que les inscriptions aux 2e Trophées Valo Resto Pro sont ouvertes jusqu'au 18 juillet tout en soulignant qu'une nouvelle catégorie éco-conception a été créée. Elle devrait particulièrement intéresser les bureaux d'études. Pour mémoire, les trophées seront remis à l'occasion du salon Equiphotel 2018, qui se déroulera du 11 au 15 novembre au parc des expositions de Paris Porte de Versailles.



À l'occasion de l'AG, Richard C. Delerins, anthropologue, co-directeur du Food 2.0 Lab, chercheur au CNRS et enseignant à l'Université de Californie (UCLA) a resitué les Millennials et leurs comportements alimentaires. En décrivant ces jeunes âgés de 18 à 35 ans, il a ainsi donné des pistes aux membres du Syneg pour mieux les cerner et percevoir leur influence sur l'évolutions de la restauration hors domicile en général et l'impact en matière de conception des cuisines professionnelles et des équipements en particulier

(*) Fédération des Industries Mécaniques (FIM), le Centre Technique des Industries Mécaniques, (CETIM), et l'Union de Normalisation de la Mécanique (UNM).

GRANDES CUISINES

Le Syneg à la pointe de l'équipement

Le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) a démontré sa bonne santé et une vraie stabilité lors de son assemblée générale annuelle qui s'est tenue le 21 juin à la Maison de la mécanique à Paris-La Défense. Président d'Eurocave, Pascal Marchand a été reconduit à la présidence du Syneg, qui a par ailleurs élu un nouvel administrateur, Laurent Godard, P-DG de Sud Inox. Cette journée fructueuse a été également l'occasion de lancer la neuvième édition du Guide technique des matériels de cuisines professionnelles, édité par le syndicat. Cet outil très pratique, qui s'adresse aux fabricants, concepteurs, installateurs et utilisateurs de matériels de cuisines professionnelles, constitue une habile

synthèse actualisée des réglementations et normes en vigueur. Réalisé par les meilleurs experts de la profession réunis au sein de la commission technique du syndicat, il a été rédigé en étroite liaison avec des organisations partenaires comme la Fédération des industries mécaniques (Fim), le Centre technique des industries mécaniques (Cetim), et l'Union de normalisation de la mécanique (UNM).

Conférence-débat

L'après-midi a été marqué par une passionnante et enrichissante conférence-débat sur la question de savoir comment la restauration hors domicile peut répondre aux nouvelles attentes de la génération des Millennials. Anthropologue, chercheur au CNRS et Distinguished Interna-



De g. à d. : Pascal Marchand (Eurocave), président du Syneg; Frédérique Giraud-Mireur (EquipHotel); Lucie Videgrain (EquipHotel); Pierre Marcel (Tourmus Equipement), vice-président du Syneg.

tional Scholar de l'Université de Californie à Los Angeles (Ucla), Richard C. Delerins a décrypté les nouveaux modes de consommation des 18-35 ans, qui formeront la moitié de la population active dans le monde en 2020. Plus individuels, parfois

tentés par le vegan, ces consommateurs d'aujourd'hui, et surtout de demain, devraient, par leurs valeurs, leurs goûts, leurs émotions, et leurs nouvelles habitudes, changer le mode de consommation et, par là même, l'offre en restauration. ●



natexpo

SALON INTERNATIONAL DES PRODUITS

23/24 sept. 2018

>> Votre badge gratuit

« Participez à la grande enquête de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable | Accueil | 5 694 visiteurs et 219 exposants et marques : le premier Sirha Green affiche un bilan positif »

25/06/2018

UNE NOUVELLE ÉDITION POUR LE « GUIDE TECHNIQUE DES MATÉRIELS DE CUISINES PROFESSIONNELLES »



Présentée le 21 juin 2018 à Paris lors de l'assemblée générale du **Syneg**, syndicat professionnel qui rassemble et représente en France les fabricants d'équipements pour la restauration hors-domicile, la 9^e édition du « Guide Technique des Matériels de cuisines professionnelles » réalise la synthèse actualisée du cadre réglementaire et normatif, en France et en Europe, s'appliquant aux matériels de cuisines professionnelles, recense les réglementations et normes relatives au cadre de vie et à la préservation de l'environnement. L'ouvrage s'adresse à toute la filière de la restauration hors-domicile : fabricants, concepteurs, installateurs et utilisateurs. Et « rappelle également aux autorités de surveillance du marché combien le non respect de ces règles constitue un acte de concurrence déloyale pour les fabricants, et un danger pour les utilisateurs » comme le souligne Pascal Marchand, président du Syneg et d'Eurocave.

Engagés pour réduire l'impact environnemental de la filière et pour développer des solutions d'économie circulaire, le **Syneg** et l'éco-organisme Ecologic ont créé le dispositif **Valo Resto Pro** pour la gestion des équipements électriques et des éléments d'ameublement usagés. En 2017, 6 300 tonnes de DEEE et DEA ont ainsi été collectés, contre **4 200 tonnes en 2016**. Les deux partenaires organisent les **Trophées Valo Resto Pro** afin de promouvoir les actions environnementales liées à l'économie circulaire réalisées par les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche. Les résultats seront annoncés le 14 novembre, dans le cadre du salon EquipHotel.

Le guide de 138 pages est vendu 49 € TTC (+ frais de port éventuels). A commander sur le site internet du **Syneg**.



EDITO

DOSSIERS ET ENQUÊTES

INDUSTRIELS

INSTALLATEURS

BUREAUX D'ÉTUDE

TERRAIN

MATÉRIEL

EMPLOI



Grandes Cuisines > Au quotidien > Le Syneg réagit aux 10 grands travaux lancés par Unicpro

Le Syneg réagit aux 10 grands travaux lancés par Unicpro

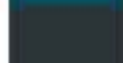
13 JUIN 2018



Imprimer



Partager



« Dans son édition du 2e trimestre 2018 et sur son site Internet, la revue Grandes Cuisines publie un article intitulé « Unicpro lance ses 10 grands travaux ». Force est de constater que la majorité de ces travaux évoque les relations avec les fabricants.

Le **Synerg** est attaché au nécessaire dialogue entre les parties prenantes de la filière afin de traiter les nombreux enjeux communs de la restauration hors-domicile: économie circulaire, maintenance préventive, connectivité, BIM, formation et certification professionnelle, ... Sur la plupart de ces sujets, le **Synerg** a d'ailleurs toujours pris soin, soit d'inviter les deux organisations professionnelles d'installateurs à partager ses actions (Valo Resto Pro, Guide de la maintenance, GT BIM), soit de s'associer à leurs propres réalisations quand il en avait la possibilité (Qualicuisines, Qualipro cuisines).

Le **Synerg** relève également avec intérêt que parmi les travaux d'Unicpro, sont abordés le développement et la valorisation des savoir-faire de leur profession tels que la prescription, l'achat, l'installation, l'entretien, et la maintenance des équipements.

En ce qui concerne les relations avec notre profession, le **Synerg** est disponible pour parler innovation et valorisation de la filière, et se tient à la disposition de toutes les organisations professionnelles légalement constituées dès lors que les sujets abordés ont pour moteur l'intérêt des utilisateurs (durabilité des produits, ergonomie, connectivité, sécurité,...) et ne contreviennent pas aux règles de droit en matière de liberté du commerce, de l'industrie et de la concurrence. »

André-Pierre Doucet – Secrétaire général

L'actualité au Quotidien



16.07 Création d'une cuisine au Château de Saint-Priest



16.07 La nouvelle cuisine Mauviel1830, star de « Moments de Cuisine chez Ledoyen »



12.07 Sirha : le rendez-vous incontournable des acteurs du food service de retour pour une 19ème édition



09.07 Sortie prochaine de l'annuaire du Snefccca/édition 2018



06.07 Le GIF lance le GIF Lumière



04.07 Snefccca : les rdv de la rentrée



Suivez nos réseaux sociaux



Qui sommes-nous ?

Le groupe RHF, fondé en 1980 par Francis Luzin édite 6 magazines spécialisés dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie

[EN SAVOIR PLUS](#)

Découvrez nos autres titres

