



Insatisfaits !

En 2014, l'AG du SYNEG adoptait l'intégration des valeurs de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) dans sa Charte professionnelle. Un acte fort, engageant statutairement chaque adhérent, à mettre au crédit de

mon prédécesseur Pierre-Alain Augagneur, qui adaptait ainsi aux exigences de notre temps la Charte de qualité promue avec

énergie par le précédent titulaire, notre regretté Thierry Brener. Il me revient, ainsi qu'à l'ensemble de notre industrie, d'honorer ces engagements RSE. Tant collectivement dans nos initiatives syndicales, qu'individuellement dans le quotidien de notre activité. Il suffira d'arpenter Equiphotel et de lire SYNEG-Infos – réalisations et résultats à l'appui – pour constater les formidables progrès accomplis : bien-être au travail grâce à l'innovation d'équipements plus ergonomiques, économie circulaire au moyen du dispositif VALO RESTO PRO® en progression de +50 %, lutte contre le réchauffement climatique par l'emploi de nouveaux fluides frigorigènes, durabilité et économie d'énergie via la popularisation de consignes précises de maintenance préventive... En matière de RSE, l'atteinte des objectifs doit être notre obsession, et l'insatisfaction notre credo. Mes successeurs sont amicalement avertis !

Pascal Marchand
Président du SYNEG



Salon

Equiphotel 2018, incubateurs de tendances... p. 3



Entretien

Jean-Pierre Poulain, titulaire de la chaire « Food Studies »... p. 4



Technique

Guide technique, une nouvelle édition qui fait référence p. 6

GRAND ANGLE

L'ergonomie pour allier bien-être au travail et sécurité



Dans les cuisines professionnelles, quelle que soit leur taille, les conditions de travail sont souvent difficiles. Les améliorer pour faire progresser le bien-être au travail tout en intégrant la prévention des risques est tout l'enjeu de l'ergonomie. Prise en compte dès la conception d'une cuisine et dans les équipements qui la composent, elle permet aussi au secteur de se montrer plus attractif.

L'ergonomie sera cette année au cœur du salon Equiphotel au travers de l'Ergo cook. Forte du succès rencontré lors de l'édition 2016 avec l'Ergo Room qui proposait des exemples de réponses concrètes aux professionnels de l'hôtellerie en matière de santé et sécurité au travail, la Caisse Régionale d'Assurance Maladie d'Ile-de-France (Cramif) renouvelle

sa participation en y ajoutant « l'Ergo Cook », une extension du concept à la restauration, explique Christophe Ballue, contrôleur sécurité de la Cramif. Mais au-delà des quelques concepts ainsi exposés, les initiatives des fabricants sont nombreuses. Apparue en France dans les années 60, l'ergonomie ne cesse aujourd'hui de gagner en importance. Et de fait, pour une

entreprise, assurer le bien-être de ses salariés, ce n'est pas un luxe, c'est une obligation légale inscrite dans le Code du travail (art. L4121-1) : « Pèse sur tout employeur l'obligation d'assurer la sécurité et de protéger la santé physique et mentale de ses salariés ». Au-delà de cet aspect purement réglementaire, l'ergonomie trouve un terrain d'actions particulièrement propice à son développement dans les cuisines professionnelles où une réduction de la pénibilité liée au travail s'accompagne non seulement d'une diminution des risques, mais aussi d'une réduction de l'absentéisme et des inaptitudes. Des sujets particulièrement sensibles dans un secteur où le personnel reste physiquement très sollicité et où « le stress du coup de feu » est toujours d'actualité. Manutentions manuelles, glissades et chutes de plain-pied, blessures avec outils sont les principaux risques d'accidents rencontrés dans le secteur. Selon l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS), ce qui s'avère inquiétant, c'est surtout l'augmentation des troubles musculosquelettiques (TMS) qui constituent les maladies professionnelles les plus répandues du secteur. Seule une approche ergonomique globale est susceptible de réduire et d'éliminer au maximum ces facteurs de risques et donc la charge physique du personnel en cuisine. Il faut donc non seulement accorder une attention toute particulière aux →

→ aspects ergonomiques lors de la conception de la cuisine, mais aussi lors de l'acquisition du matériel. « Chez Tournus, l'ergonomie est au cœur de nos réflexions pour le développement de nouveaux produits avec une double contrainte explique un responsable de l'entreprise : le marché doit présenter un besoin significatif et récurrent et il est nécessaire de parvenir à une solution présentant un coût abordable ».

Grâce aux nouveaux matériels, les contraintes physiques tendent à se réduire, confirme une enquête de l'INRS. Quitte à devoir parfois bousculer les préjugés. Parmi les précurseurs, Charvet a sorti il y a 18 ans maintenant une sauteuse braisère basculante à racleur dont la forme cylindrique a pu surprendre. Ses avantages en termes de gain de temps et de fatigue lui a permis depuis de s'imposer aussi bien en restauration collective que commerciale. Il y a six ans, ce spécialiste de la cuisson a aussi marqué les esprits en sortant un fourneau à hauteur variable adapté aux personnes à mobilité réduite ou d'une taille hors norme. Selon le constructeur, l'essor de ce type d'équipement dans les établissements serait certainement favorisé s'il était accompagné d'une incitation à l'investissement (lire aussi encadré). En matière d'équipement de restauration hors-domicile, deux grandes typologies d'actions se détachent : celles liées aux postures contraignantes et celles liées à la manutention.

Prévention des risques liés aux postures contraignantes et à la manutention

Une des principales tendances dans ce domaine consiste notamment à permettre aux utilisateurs de régler la hauteur des équipements sur lesquels ils vont travailler. Les initiatives dans ce domaine sont nombreuses. Aujourd'hui, 73 % des Troubles Musculo-Squelettiques touchent les zones dos, nuques et épaules extrêmement sollicitées en cuisine, rappelle Enodis. Ce dernier, partenaire de l'espace ErgoCook, lance la gamme Ostéo, une table

de cuisson adaptable en hauteur à la taille des utilisateurs. Metos ajuste aussi ses plaques de cuisson grâce à un vérin électrique et propose un retour en arrière automatique pour accompagner le basculement des marmites et ainsi éviter l'effet de vague en les vidangeant. De même, pour éviter aux opérateurs de manipuler des charges lourdes et brûlantes, Capic a motorisé les paniers sur

« Gestes répétitifs, cadences soutenues, port de charges, travail au froid, sont quelques-uns des facteurs sur lesquels agir pour lutter contre l'apparition de TMS »

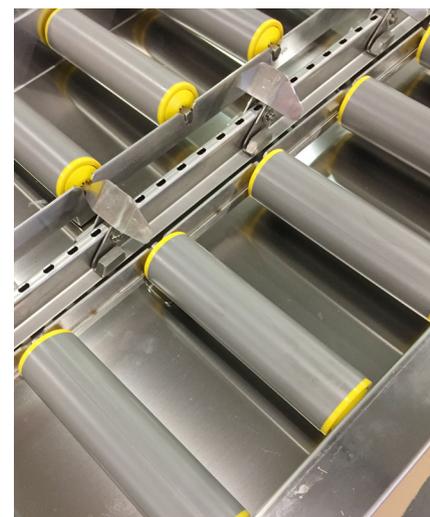
un de ses cuiseurs refroidisseurs. Chez les spécialistes de la laverie, AliComenda a opté pour des machines dotées de portes battantes avec ouvertures latérales qui évitent les efforts demandés par les traditionnelles portes par relevage. Avec une nouvelle zone de dérochage hydraulique à jets multidirectionnels, le constructeur réduit les gestes répétitifs et les postures inadéquates liés à l'utilisation de la douchette. De même, grâce à son chargeur de casiers linéaire avec rail d'avancement automatique, le personnel n'a plus besoin de pousser lui-même son casier jusqu'à la laveuse. Hobart, de son côté, équipe globalement ses machines de bras de lavage et rinçage démontables sans outils, tandis que ses laveuses à capot sont dotées d'un système de relevage/descente automatique. Tout comme les machines à avancement automatique de casiers, elles bénéficient d'une extraction automatique des déchets pour éviter le pré-lavage manuel à la douchette. Sur la base d'études anthropométriques, l'équipementier précise encore avoir opté pour des entrées de convoyeurs surbaissées. En matière de matériels de distribution, Socamel équipe par

exemple son chariot Multiserv d'un système de motorisation qui permet de le conduire sans effort en agissant simplement sur le levier de commande intégré au niveau des poignées.

Dans les équipements de froid, sur sa nouvelle cellule à chariot, Odic signale positionner la régulation à hauteur d'homme sur la porte, afin d'en faciliter l'accès tout en prévoyant des poignées adaptées aux droitiers et aux gauchers. Le tout en travaillant l'aspect visuel : écran de régulation plus gros, apport de codes couleurs pour faciliter la programmation ou le repérage du sens de chargement sur la cellule.

Côté préparation, Gilac met en avant sa gamme de bacs grands volumes conçus pour permettre le travail à hauteur d'homme lorsqu'ils sont disposés sur leur chariot de transport. Le profil hémisphérique des bacs facilite les mélanges uniformes des préparations culinaires.

Tournus, qui entend faciliter le travail des professionnels (qualité du roulement des chariots, hauteur adaptée...) tout en veillant à leur sécurité (bords écrasés du mobilier inox), n'oublie pas que l'ergonomie englobe l'acoustique. C'est pourquoi il



insonorise ses tables, meubles et plonges ou veillant au coulisement silencieux des portes. Si les initiatives en matière de bien-être au travail sont nombreuses dans tous les domaines d'activité de la cuisine professionnelle, il apparaît aussi qu'elles visent toutes à promouvoir également un plus grand respect de l'environnement et de la planète : réduction des consommations d'eau, d'énergie, facilité du tri des déchets... Aujourd'hui agir sur le mieux-être au travail doit donc prendre plus que jamais une dimension « Terre à terre ». ●

➔ Retrouvez toutes les initiatives « ergonomie et bien-être au travail » des adhérents du SYNEG sur : www.syNEG.org/ergonomie

DES RESSOURCES POUR FAVORISER L'ERGONOMIE EN CUISINE

- Baptisé MAVImplant – Restauration, ce logiciel gratuit a été conçu pour aider les porteurs de projet à intégrer en amont les bonnes pratiques en matière de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail, d'hygiène et d'accessibilité. Conçu par l'INRS avec CCI France, le logiciel est téléchargeable sur le site de l'INRS. Il vient compléter l'offre d'information et les outils à destination du secteur de la restauration proposée par l'INRS et l'assurance maladie – Risques professionnels dans le cadre de leur plan d'action à destination des très petites entreprises (TPE). Des outils d'information sont également dédiés à la restauration collective à l'exemple de la brochure d'aide au repérage des risques professionnels (www.inrs.fr).
- Jusqu'au 30 août 2019, la Caisse Régionale d'Assurance Maladie d'Île-de-France (CRAMIF) accorde, une aide financière aux établissements de moins de 200 salariés pour améliorer leurs conditions de travail. Cette aide qui peut aller Jusqu'à 70 % de l'investissement permet par exemple d'acquérir un lave-vaisselle à condensation ou des chariots motorisés...

MARCHÉ

Les ventes marquent une pause au 1^{er} semestre 2018

Selon l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG®, la croissance des ventes (France + Export) d'équipements de cuisines professionnelles a marqué une pause au cours du premier semestre 2018. Les ventes reculent de 3 % par rapport aux 6 premiers mois 2017 après, il faut le rappeler, une période de 3 années consécutives de croissance. A noter que les premiers retours sur l'activité de juillet et août sont positifs.

Cette tendance semestrielle est toutefois diversement partagée par les métiers de la cuisine professionnelle : distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...), préparation mécanique (batteurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs...) et laverie reculent plus nettement; tandis que équipements de bar/caféteria,

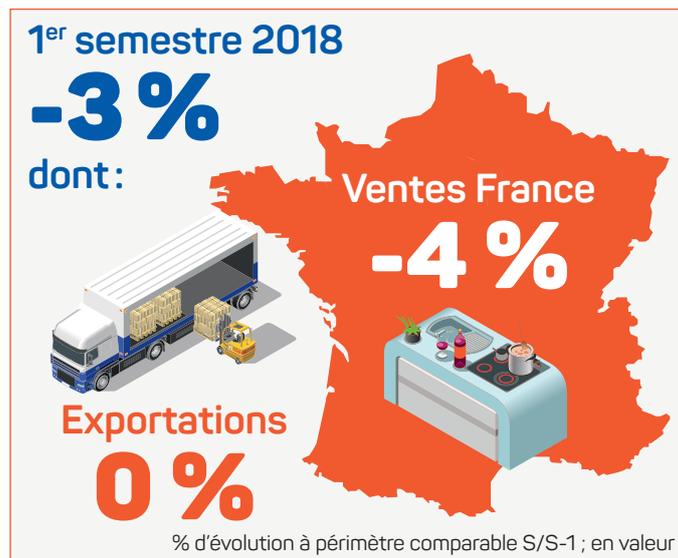
cuisson verticale, manutention (chariots, bacs gastronormes...) et selfs sont en croissance. Cuisson horizontale, préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) et

réfrigération se situent dans la tendance semestrielle.

Le ralentissement est plus particulièrement visible sur le marché intérieur. A contrario,

l'export fait mieux en revenant au point mort après avoir légèrement reculé en 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

Equiphotel 2018 : des équipements de cuisine bien en vue

Avec « l'innovation comme fil conducteur » Equiphotel 2018 qui se tiendra du 11 au 15 novembre, se positionne comme « incubateur des nouvelles tendances de la restauration », explique Boris Provost, directeur du salon. Pour faire de cette nouvelle édition un moment d'exception, l'organisateur est épaulé par Thierry Marx qui veut que le visiteur y perçoive « les signaux faibles » pour déterminer les tendances de demain. Le salon est aidé en cela par ses partenaires, dont le SYNEG qui le soutient depuis de nombreuses années. « Grâce aux nouvelles technologies et au développement d'un matériel plus précis, ergonomique, qui intègre la responsabilité environnementale, le confort de nos collaborateurs dans nos métiers ne cessera de croître » souligne le célèbre chef étoilé. Pour connaître le regard porté par les jeunes sur les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, celui-ci a souhaité la



création d'un workshop qui proposera une prospective à l'horizon 2050 grâce à la réflexion d'un pool de 10 étudiants de trois grandes écoles (Ferrandi, Essec et ENSCI). Le visiteur pourra s'imprégner des innovations sur l'espace pensé et

animé par l'Innovore où il sera possible de tester les nouveautés in-situ. Au-delà des stands des fabricants de matériels pour la restauration hors-domicile, de nombreux équipements de la filière seront en démonstration aux quatre coins du salon

à l'exemple du Resto des chefs et du Wine & Spirits Centre. D'environnement, il sera également question avec notamment la remise des Trophées VALORESTO-PRO® organisé par le SYNEG et ECOLOGIC (lire page 5). Enfin, à l'heure du digital, les start-ups les plus créatives prendront la parole dans le Digital Rooftop pour expliquer la voie de la révolution numérique en restauration. De son côté, Restau'Co, le réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe, animera le premier congrès européen dédié à la restauration collective. Au regard de cet extrait du programme que nous réserve Equiphotel, nul doute que cette édition devrait offrir à son public « une visite inspirée et inspirante », comme le souligne Boris Provost.

◉ **Le SYNEG vous donne rendez-vous à Equiphotel, Paris Porte de Versailles, du 11 au 15 novembre sur son stand : CO22, Pav. 7.2**

ENTRETIEN AVEC *Jean-Pierre Poulain, titulaire de la chaire « Food Studies : Food, Cultures and Health »*

La France conserve ses particularismes alimentaires

Eminent sociologue et anthropologue, Jean-Pierre Poulain étudie de près nos comportements alimentaires et leurs évolutions. Ces dernières ne sont pas sans conséquences sur la restauration hors-domicile dans toutes ses composantes. Regard d'expert.

L'un de vos derniers ouvrages traite des effets de la transformation de l'organisation de la vie quotidienne sur les manières de manger. Pouvez-vous nous les rappeler ?

On assiste globalement à une importante diminution du nombre de plats consommés lors du repas et à leur simplification. La formule du plat unique ou du plat + dessert devient plus que jamais la norme. Cette tendance est toutefois moins marquée en France que dans les pays anglo-saxons. Par ailleurs, l'évolution de la part de l'alimentation hors-domicile varie selon les segments de la restauration, il peut même y avoir des mouvements contradictoires. A titre d'exemple, dans le domaine de la santé, on assiste à une diminution du nombre de repas en hospitalier (du fait de la durée du séjour de plus en plus courte) alors que le nombre de rationnaires, et donc de repas, augmente dans les établissements pour personnes âgées. Dans le secteur où les selfs services sont en usage comme en restauration collective, l'offre se complexifie avec la multiplication des stands. Ceci s'accompagne d'une mise en scène du repas plus importante et de la mise en avant de l'espace cuisine.

Dans un contexte de mondialisation, peut-on dire que la France garde encore ses spécificités en matière de restauration ?

La restauration collective est une des grandes particularités françaises. La proportion de repas servis reste l'une des plus élevée d'Europe (avec plus de 65 % du marché de la restauration hors-domicile). Les repas des Français continuent aussi à s'inscrire dans des horaires précis. Près de 70 % d'entre eux mangent de manière synchronisée vers midi, contre moins de

20 % pour les Anglais. (Source Laporte & Poulain). Ce qui a une réelle incidence sur l'organisation du temps de travail. Le déjeuner est aussi considéré comme un moment de partage. L'importance de ce repas, où la quantité d'aliments consommés reste plus importante que le soir, a une incidence sur le montant du ticket restaurant qui fait l'objet de négociations collectives. De fait, son montant est plus élevé en France alors qu'outre-Manche, par exemple, il est plus proche du prix du sandwich.

Quels sont les nouveaux comportements alimentaires les plus spécifiques ?

Depuis plusieurs années, on assiste à une profonde mutation de la consommation des repas sur le lieu de travail. La principale concurrente de la restauration collective n'est pas McDo en particulier ou le fast food en général, mais ce qu'on a appelé « le retour de la gamelle ». Cela représente 9,4 % des déjeuners de la population française contre 1,6 % pour la restauration rapide, à comparer aussi au 8,4 % pour la restauration traditionnelle. Cette tendance concerne surtout les femmes, les hommes restant plus attachés au restaurant (source : Baromètre de l'INPES).

Comment percevez-vous la montée de certains mouvements comme le véganisme ?

Pendant longtemps, on n'a pas réussi à déterminer véritablement le pourcentage de végétariens en France où les consommateurs n'osaient pas le dire, contrairement aux Britanniques. Aujourd'hui, cette mauvaise conscience a disparu et il est même de bon ton de l'afficher. On estime qu'il y a environ 3,5 % de végétariens en France. Le véganisme en revanche,

extrêmement médiatisé, reste très marginal. Après la crise de la vache folle, ce mouvement met en lumière la transformation du statut de l'animal et, globalement, on s'achemine vers une diminution de la consommation de viande avec des variantes selon les catégories sociales et le type de viande. La volaille étant la grande gagnante de ces transformations.

Dans quelle direction doit aller la restauration en général ?

Tout comme le fait la grande distribution, elle doit établir des liens plus solides avec l'amont en affichant des partenariats avec le monde agricole et s'inscrire dans un système de production globale. Les grands chefs ont compris cet enjeu et communiquent dessus. Cette tendance peut s'étendre à toute la restauration. La gestion des déchets devient aussi un élément déterminant. Il faut afficher de quelle manière ces déchets vont être gérés dans un contexte de durabilité. Dans le même temps, l'usage

➔ **Sources : Poulain Jean-Pierre, 2010, « Les repas : distribution journalière, structure, lieux et convivialité », avec Guignard R., Michaud C. et Escalon H., in Escalon H., Bossard C., Beck F., 2010, Baromètre santé nutrition 2008, INPES, 187-213.**

Laporte Cyrille, Poulain Jean-Pierre, « Restauration d'entreprise en France et au Royaume Uni. Synchronisation sociale alimentaire et obésité », Ethnologie française, 2014/1 (Vol. 44), p. 93-103.



du « doggy bag » est d'actualité en France, mais sa mise en œuvre soulève des questions, notamment en matière d'emballage.

Un prochain sujet d'étude ?

Il faudra faire un jour un bilan de l'apport des cuisines centrales sur ces 30 dernières années, notamment en hospitalier. Cette révolution technologique qui a consisté à revoir totalement l'organisation de ces lieux de production a amélioré les conditions de travail, réduit parfois les coûts et augmenté la sécurité alimentaire. Mais pour quelle qualité finale ? Le débat mérite d'être ouvert. ○

UNE CHAIRE ET UN LABO

La chaire « Food Studies : Food, Cultures and Health », a été créée conjointement par la Taylor's University de Kuala Lumpur (Malaisie) et l'Université de Toulouse 2. Elle trouve son prolongement dans le Laboratoire International Associé (LIA-CNRS) du même nom lancé au 1er janvier 2016 pour une durée de 4 ans et co-dirigé par Jean-Pierre Poulain. Celui-ci a dirigé pendant 19 ans l'Institut supérieur de tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation (ISTHIA). Auteur de nombreux ouvrages et études sociologiques et anthropologiques sur l'alimentation, il vient notamment de publier une nouvelle édition augmentée de « Sociologies de l'alimentation » aux Editions PUF.

INTERNATIONAL

Le SYNEG et ses adhérents partenaires du Pavillon France à GulfHost

Le SYNEG a renouvelé son partenariat avec Business France pour proposer aux exportateurs français d'exposer à Dubaï du 30 octobre au 1^{er} novembre 2018 sur le Pavillon France organisé à cette occasion. Ce Pavillon se déploie sur 350 m² dans le hall Sheikh Saeed, et rassemble 17 entreprises, parmi lesquelles 8 adhérents du SYNEG*. Rappelons que les E.A.U. sont la première destination touristique de la région du Golfe où ce secteur représentait 8,4 % du PIB en 2014, et devrait atteindre 9,1 % du PIB en 2025. ☉

*ADVENTYS, BONNET, CHARVET, DYNAMIC, KRAMPOUZ, SANTOS, TELLIER, TOURNUS.



WEBINAR PAYS

Le 15 mai, le SYNEG et Business France ont inauguré une nouvelle formule d'information des entreprises : les Webinar pays. Le principe : faire intervenir en direct, via une web-plateforme, des experts sur une zone géographique pour partager les chiffres clés du marché du foodservice, les bons usages dans les relations d'affaires, les tendances et opportunités pour l'offre française. C'est le bureau de Business France à Tel Aviv qui s'est prêté à l'exercice pour identifier les opportunités d'affaires de l'industrie française des cuisines professionnelles en Israël. 8 entreprises ont assisté à la conférence. L'expérience, jugée satisfaisante, sera renouvelée sur d'autres pays.

ENVIRONNEMENT

La collecte d'équipements en fin de vie en hausse de 50 %

VALO RESTO PRO® est la solution mutualisée des producteurs

d'équipements pour les cuisines professionnelles et les métiers de bouche, mise en place par le SYNEG et ECOLOGIC, afin de répondre aux exigences légales de collecte et de valorisation des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie. L'efficacité du dispositif repose



plus particulièrement sur le principe d'un guichet unique pour la prise en charge

des équipements électriques et neutres.

Le bilan 2017 marque une nette progression du dispositif sur tous les indicateurs de performance. ☉

➔ Pour trouver une solution de collecte de vos équipements en fin de vie : <https://www.e-dechet.com>

Bilan 2017 vs 2016

	2016	2017	Évolution
Mises sur le marché	31 892 t	34 410 t	+ 8 %
Collecte	4 210 t	6 317 t	+ 50 %
Taux de retour (% de collecte/mises sur le marché)	13 %	18 %	+ 38 %



Le billet du journaliste

Super marché

La restauration est plus que jamais hors-domicile. Au cinéma, dans la rue ou les stations-service, et plus seulement au restaurant depuis longtemps, il est possible de manger. Mais curieusement jusqu'ici pas dans les super et les hypermarchés ! Or ces temples de la consommation voient aujourd'hui leur modèle économique profondément bouleversé par la montée en puissance d'un e-commerce qui les oblige à se réinventer. Disposant des mètres carrés des rayons dont la clientèle s'est détournée, les plus grandes enseignes de la distribution disent avoir trouvé la martingale dans la RHD. Pour preuve, les nouveaux magasins Franprix dont le concept le plus abouti se nomme Darwin. L'enseigne y affiche sa volonté de « devenir la cuisine des Parisiens » et de le dupliquer ailleurs en France en cas de succès. Et que dire de l'arrivée très attendue dans la capitale d'Eataly avec les Galeries Lafayette à la manœuvre. Au printemps prochain, les clients découvriront, dans le quartier du Marais, ce concept d'origine italienne avec pas moins de 4 000 m² dédié à l'épicerie et à de nombreux pôles de restauration. Alors que d'autres expériences mériteraient encore d'être citées, il convient d'ajouter que ces spécialistes de la GMS testent également l'ouverture de certains magasins en continue. Au « Manger partout » succède la possibilité du « Manger tout le temps » ! Voilà qui ouvre un nouveau marché d'envergure très prometteur pour les équipementiers.

De nouveaux champs d'action pour les équipementiers de cuisines professionnelles.

Pierre Le Mercier

En bref...

● **Les surcoûts de matières premières pénalisent les fabricants**



Selon les indices MECASTAR établis par la FIM (fédération des industries mécaniques), les hausses de prix des matières premières ont été fortes au cours des 24 derniers mois (à fin-juin) : + 23,5 % pour la tôle d'innox ; + 23,4 % pour le fil de cuivre. Ce contexte inflationniste laisse présager une poursuite de la hausse des prix de ces matières premières dans les mois à venir. C'est pourquoi le SYNEG invite les installateurs et les utilisateurs finaux à prendre toute la mesure des hausses de ces matières premières qui comptent pour une part importante dans les coûts de production de l'industrie des équipements de cuisines professionnelles et qui ne pourront être absorbés par les seuls fabricants.

● **Changement de gaz en 2019 : la restauration concernée**

En 2029, pour des raisons de baisse de production du gisement de Groningue aux Pays Bas, les Hauts-de-France ne seront plus alimentés en gaz naturel type « B » (bas pouvoir calorifique). Si 1,3 million de clients gaz naturel vont être concernés par ce changement, ce sont les 6 000 clients gaz de la zone pilote de Doullens regroupant 10 communes qui passeront les premiers au gaz à haut pouvoir calorifique, dit gaz « H ». Ce gaz H alimente déjà



près de 10 millions de clients gaz naturel en France. Tout comme nos voisins belges et allemands, il nous faut donc dès à présent nous préparer à ce changement impactant tout le réseau GRDF, y compris l'alimentation des appareils professionnels fonctionnant au gaz naturel et dans certains cas le réglage des appareils. Ce réglage devra être réalisé selon la méthode de conversion préconisée par le constructeur de chaque appareil.

En savoir plus : www.site.grdf.fr/web/changement-de-gaz/entreprises

TECHNIQUE

Une nouvelle édition du Guide technique de référence édité par le SYNEG

La 9^e édition du Guide technique du SYNEG, est une synthèse actualisée des réglementations et normes en vigueur, réalisée par les meilleurs experts de la profession réunis au sein de la Commission Technique du SYNEG. Il a été rédigé en étroite collaboration 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). Le Guide technique constitue la référence pour les acteurs de la filière « restauration hors-domicile ». Il fait le point sur le cadre général réglementaire et normatif en France et en Europe. Il s'adresse prioritairement aux fabricants, concepteurs, installateurs et utilisateurs de matériels de cuisines professionnelles.

« Les fabricants du SYNEG veillent particulièrement au respect des règles et normes de santé, de sécurité, d'hygiène et de préservation de l'environnement qui s'appliquent aux matériels de cuisines professionnelles, explique Pascal Marchand, Président du SYNEG. 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 ».

➔ **Distribué par EURL PROMOCUISINES. 138 pages. Prix public : 49€ ttc + frais de port éventuels. Des conditions s'appliquent aux adhérents du SYNEG. Bon de commande en page 8.**

CERTIFICATION

La marque NF Hygiène Alimentaire



Délivrée par un organisme impartial et indépendant, la certification NF garantit qu'un produit répond à des exigences décrites dans un référentiel de certification s'appuyant sur des normes ou des accords. Pourquoi faire certifier ses produits ? C'est une démarche volontaire dans laquelle s'engage le fabricant. Obtenir la certification NF permet ainsi à tous les professionnels de valoriser leur savoir-faire et aux consommateurs d'acheter sereinement.

La marque NF appliquée aux produits destinés à la restauration collective

Depuis 33 ans, la marque NF « Hygiène Alimentaire », délivrée par AFNOR Certification, permet de garantir la qualité et la sécurité des produits destinés à la restauration collective, déclinés en 22 familles de produits tels que les matériels thermiques de distribution en self-service (bains-marie...) ou encore les petits matériels de préparation (coupe-légumes, couteaux...).

Par le biais de contrôles réguliers (essais et audits du site de fabrication), la marque permet de garantir les caractéristiques certifiées suivantes :

- L'aptitude au nettoyage (sont vérifiés la conception des matériels et les opérations de nettoyage et de désinfection),
 - L'aptitude à la fonction (sont vérifiés le respect des températures réglementaires, l'assainissement des denrées et la limitation du risque de contamination croisée),
 - La consommation d'énergie et l'indice d'efficacité énergétique.
- De plus, la marque apporte des garanties en matière de sécurité sur des points essentiels tels que les risques électriques et mécaniques, les risques liés au gaz ou relatifs aux équipements sous pression.
- Les points clés à retenir :
- Des produits facilement nettoyables (arrondis, surfaces lisses...),
 - Des matériaux adaptés au contact alimentaire,
 - Des produits garantis contre la multiplication des bactéries,
 - Des performances thermiques, de refroidissement des matériels,
 - Une montée et un maintien de la température testés au cœur des aliments.

En savoir plus :

➔ www.marque-nf.com

➔ **Sophie Damerval - 01 41 62 63 05**

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Fluides frigorigènes : des changements au nom de l'environnement

L'impact des fluides frigorigènes utilisés dans les appareils de productions de froid est connu depuis de nombreuses années. Pour réduire voire supprimer cette nuisance (attaque de la couche d'ozone, effet de serre), de nombreuses réglementations internationales ont été mises en place. On citera principalement le protocole de Montréal en 1987 pour lutter contre l'appauvrissement de la couche d'ozone et le Protocole de Kyoto en 1997 sur la diminution des gaz à effets de serre, notamment fluorés. Ces engagements, qui ont prouvé depuis leur réelle efficacité, n'ont cessé de se renforcer au niveau international avec par exemple l'accord de kigali (2016) qui prévoit une réduction de la production et la consommation mondiale des HFC. Dans le même sens, et dans la continuité du règlement Européen 842/2006 CE (dit F-Gas), l'Union européenne a adopté dès 2014 un règlement « F-Gas II » afin de limiter ces fluides HFC à fort impact climatique (PRP ou GWP en anglais) plus connus par exemple dans le secteur des cuisines professionnelles sous les dénominations R 404A, R 407A ou R134a... Des fluides qui possèdent un PRP élevé : 3 900 pour le R 404A, 1 800 pour le R 407 ou 1 300 pour le 134A. Du fait de leur nuisance sur l'environnement, ces fluides sont aujourd'hui condamnés par la F-Gaz à brève échéance (lire encadré).

Des fluides à faible PRP

Les professionnels de la restauration hors-domicile n'ont toutefois pas attendu les dates coupe-rets pour s'adapter aux nouvelles exigences et proposer des équipements chargés en fluides frigorigènes moins impactant pour l'environnement. Parmi ceux-ci les hydrocarbures auxquels appartiennent le R 290 (propane) et le R 600a (isobutane) dont les GWP

sont de l'ordre de 3, donc très bas. Ce qui en a fait des candidats très utilisés, d'abord dans les pays anglo-saxons, dans les équipements à groupe frigorifique logé avec de faibles charges. Ces réfrigérants non toxiques sont toutefois très inflammables, caractéristique qui correspond à la catégorie A3 selon la codification internationale. En fonction de leur concentration dans l'air, ils peuvent entraîner des risques d'explosions. Dans le domaine des cuisines et restaurants, l'utilisation de ces fluides a longtemps posé question dans les Établissements recevant du public (ERP) en raison d'un flou de la réglementation française. Aujourd'hui, les services de l'État ont tranché en précisant que le contenu de l'article CH35 ne s'applique pas au froid alimentaire. Pour autant, l'utilisation des hydrocarbures dans les cuisines reste encadrée selon des normes bien définies (EN378-2017, EN 60335-2-89 et ATEX). Celles-ci imposent une analyse de risque qui détermine des limites de charge sur lesquelles s'appuient les bureaux d'études et les installateurs.

Ces dernières années est aussi apparu une nouvelle catégorie de fluides frigorigènes baptisée HFO (Hydrofluoro-Olefines) qui affiche un GWP bas (parfois inférieur à 1 pour le HFO purs)

et est légèrement inflammable. Cette caractéristique leur a valu une nouvelle classification internationale sous l'intitulé A2L. Le principal représentant actuel de cette catégorie qui intéresse notre secteur est le R 455A, un mélange de HFO et de HFC avec un GWP inférieur à 150. Selon ses concepteurs, il présente des performances thermiques identiques au R 404 et une consommation électrique plus faible (- 10 %) avec un coefficient de performance (COP) équivalent au R290. Tous les experts des métiers du froid s'accordent en effet à dire que si le faible GWP d'un fluide est important pour l'environnement, ce fluide doit aussi être performant énergétiquement. À noter enfin que pour les petits groupes frigorifiques comme ceux utilisés en distribution automatique ou alors les groupes à distance et les fortes puissances, le CO₂ (R 744) revient sur le devant de la scène. Ce fluide qualifié de « naturel » avec un GWP de 1 doit cependant être mis en œuvre par des spécialistes du fait de ses fortes pressions. Ce qui fait dire là encore aux spécialistes qu'il n'existe pas de fluide frigorigène « universel ». ◉

En savoir plus :

➔ demandez la note technique F-Gas auprès du SYNEG

LES HFC FACE À LEUR CALENDRIER

Parmi les échéances imposées par la F-Gaz, on note :

- À compter du 1^{er} janvier 2020, tous les équipements et installations dont le GWP des fluides frigorigènes est supérieur à 2500, sont interdits de mise sur le marché.
- A compter du 1^{er} janvier 2022, les armoires réfrigérées de conservation, les meubles bas de conservation, les vitrines de présentation et de distribution, les appareils de distribution de repas, à groupe frigorifique logé, avec un circuit frigorifique hermétiquement scellé (raccords par brasage, soudure, sertissage mécanique et même en cas de présence d'une valve de service type « Schrader »), dont le GWP des fluides frigorigènes est supérieur à 150, sont interdits de mise sur le marché.

Note : un circuit frigorifique pourvu de raccords à visser n'est pas considéré comme hermétiquement scellé, les équipements pourvus de ce type de circuit ne sont pas concernés. Les équipements du type cellules de refroidissement/ congélation rapide n'étant pas destinés à la conservation, ne sont pas concernés.

MAINTENANCE

Un guide gratuit de maintenance préventive des équipements

Le premier « Guide de maintenance préventive des équipements de cuisine professionnelle » s'adresse aux utilisateurs, installateurs, prescripteurs, et fabricants de ces équipements. 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. Il a été élaboré par le SYNEG avec le soutien du Centre technique des industries mécaniques (Cetim) et de GRDF. ◉



Guide gratuit
à télécharger sur
www.syNEG.org

VIE DU SYNDICAT

● **Élections**



Laurent Godard, Pdg de SUD INOX, a été élu administrateur lors de l'Assemblée Générale annuelle du SYNEG qui s'est

tenue le 21 juin 2018 à la Maison de la mécanique à Paris-La Défense.

Pascal Marchand, Président de EUROCAVE, a été reconduit à la Présidence du SYNEG.

● **Nominations**

André-Pierre Doucet, Secrétaire général du SYNEG, a été nommé Président du Comité de la Marque NF Hygiène alimentaire.

Franck Besson, Directeur Commercial de la société GEL-KIT/ODIC, a été nommé, sur proposition du SYNEG, Président de la Commission de normalisation UNM 46 « Équipement agro-alimentaires : cuisson et réfrigération ».

● **Disparition**

Thierry Brener, ancien Président du SYNEG et de l'EFCEM (fédération européenne de l'industrie des cuisines professionnelles), s'est éteint le 8 septembre à l'âge de 71 ans. Après un long parcours à différentes fonctions au sein du Club Méditerranée, Thierry Brener devient Directeur général de CALBERSON (transport) en 1987. Il occupe par la suite les fonctions de Directeur général du CNIT (Groupe SARI, immobilier), avant d'assurer la présidence du groupe SMAT, constitué de plusieurs sociétés de transport routier, puis la présidence du directoire du groupe ALSER (rayonnage). C'est en 1997 qu'il commence son parcours dans l'univers des cuisines professionnelles en étant nommé Pdg du groupe BONNET-CIDELCEM- HMI Grande Cuisine. Il ne cessera alors de s'investir dans le développement et la promotion de notre industrie. D'abord de 2003 à 2005 en qualité de Président de l'EFCEM, puis de 2006 à 2012 comme Président du SYNEG. Au cours des années suivantes, il mettra ses qualités d'entrepreneur et de manager au service de la formation des jeunes, en intervenant à la Kedge Business School (Marseille). En 2007, il avait été élevé au rang d'Officier de la Légion d'honneur. Thierry Brener laissera le souvenir d'un homme entreprenant et volontaire, européen convaincu, infatigable défenseur et promoteur de notre industrie, à laquelle il aura contribué à donner cohésion et unité de vue.



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](https://twitter.com/SYNEG_infos)

Membre de la FIM et de l'EFCEM

Directeur de la publication:

André-Pierre Doucet

Rédacteur en chef:

Pierre Le Mercier

Contact:

syneg@syneg.org

Crédit photos:

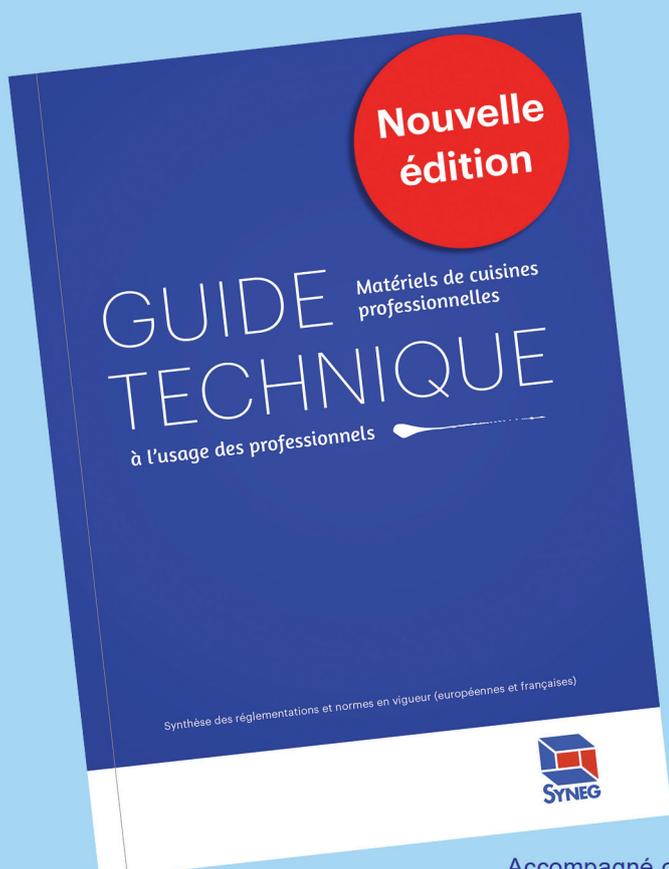
INRS, Comenda, Equiphotel

Conception et réalisation:

Pyc Média

Impression:

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



Guide Technique SYNEG

Édité 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
49 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