

SYNEG

Nouveau Guide pour les cuisines pros

Cette nouvelle édition du Guide technique des matériels de grandes 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 9^e 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



© La Rpf

Philippe Marchand (Eurocave) réélu à la présidence du Syneg entouré de **Lorenzo Maurizio Ferrero** (responsable réglementation technique et innovation de la FIM) et **André-Pierre Doucet**, secrétaire général du Syneg.

s'appliquent aux adhérents du Syneg qui bénéficient en outre d'une mise à jour en fonction des évolutions réglementaires.

Rendez-vous à Equiphotel

À 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 2^e 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. ●

PLM

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

À noter

Le Syneg n'a pas dévoilé de chiffres d'activité sur le premier trimestre 2018. Le syndicat des équipements de cuisines professionnelles préfère raisonner en semestre pour fournir une vision plus juste du marché. Il s'avère toutefois que ce premier trimestre affiche une très légère baisse par rapport aux statistiques de l'an dernier mais rien de significatif selon les responsables du Syneg.

Syneg : une AG sous le signe de l'action...

Le Syneq 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 autres personnalités, Marc Grandmougin, président du FCSI France et Bruno Dettwiller, président de CINOV Restaureconcepteurs, 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 Syneq 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 fonctionne-

ment 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 6 300 tonnes d'équipements de cuisine professionnelle en fin de vie, soit une augmentation de 50% par rapport à 2016. » Le Syneq 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. »

... et une 9^e édition du Guide technique

L'assemblée générale fut également l'occasion de présenter la nouvelle édition du Guide technique des matériels de cuisines professionnelles*. Édité par le Syneq, 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.



nous une vraie réflexion au Syneq 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. »

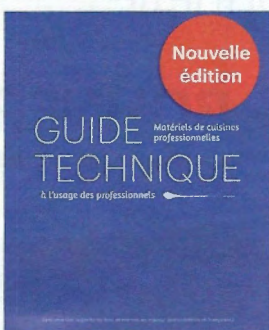
À noter que les entreprises du Syneq vont être regroupées sous pavillon France lors du prochain GulfHost de Dubaï (30/10-01/11/2018). De plus, le Syneq et Ecologic comptent organiser une grande soirée à l'occasion du salon EquipHotel le 14 novembre prochain

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.syneq.org/infos-publications/ A.I.L

SYNEG

Nouveau guide technique



Présentée en avant-première lors de l'assemblée générale du Syneg, la 9^e 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). www.syneg.org

Un guide Syneg et bientôt les Trophées Valo Resto Pro



L'assemblée générale du Syneg qui s'est déroulée le 21 juin à Paris a donné lieu au lancement du nouveau guide technique du Syneg, 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 élaboré en étroite liaison avec des organisations partenaires comme la Fédération des industries mécaniques (FIM), le Centre tech-

nique des industries mécaniques (Cetim), et l'Union de normalisation de la mécanique (UNM).

Par ailleurs, le Syneg rappelle que les Trophées Valo Resto Pro ayant vocation à promouvoir les actions environnementales liées à l'économie circulaire des acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche seront remis à l'occasion du salon EquipHotel 2018 (du 11 au 15 novembre) à Paris - Porte de Versailles. ●

ÉQUIPEMENT

Les actualités et actions du Syneg

Le Syneg (Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines) a tenu son assemblée générale à la Maison de la Mécanique à Courbevoie, le 21 juin dernier. L'occasion pour son président Pascal Marchand de revenir sur les actions entreprises au cours des 12 derniers mois. Il a 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 fonctionnement 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 6 300 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. Cette réunion fut également l'occasion de présenter la nouvelle édition du Guide technique des matériels de cuisines professionnelles (commande



sur www.syneg.org/infos-publications/). 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 poursuivie avec une conférence menée par Richard C. Delrins, anthropologue et chercheur au CNRS sur le thème : « *Comment la restauration hors-domicile peut-elle répondre aux nouvelles attentes de la génération des Millennials ?* ». À noter, le Syneg et Ecologic comptent organiser une grande soirée à l'occasion du salon EquipHotel le 14 novembre prochain, où vont être remis les 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. A.L.L.

ÉQUIPEMENTS

Le marché marque une pause

Après 3 ans de croissance, si le marché recule sur les six premiers mois 2018, les perspectives semblent rester bonnes.

Selon l'Observatoire PRO-MOCUISINES/SYNEG, la croissance des ventes (France + Export) d'équipements de grandes cuisines 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. À 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 les équipements de bar/café-terrie, cuisson verticale, maintenance (chariots, bacs gastronomes...) et selfs sont en croissance. Cuisson horizontale, préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) et

Évolution des ventes

Premier semestre 2018	-3%
- dont ventes France	-4%
- dont exportations	0%

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.

Un recul des ventes d'équipements de grandes cuisines de 3% au 1^{er} semestre 2018

L'Observatoire Promocuisines/Synerg dévoile les derniers chiffres du marché en matière d'équipements de grandes cuisines. Les ventes en France et en export observent un recul de 3% par rapport aux 6 premiers mois 2017, après 3 années consécutives de croissance.

Cette tendance est diversement partagée : la distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...), la préparation mécanique (batteurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs...) et la laverie reculent nettement alors que les équipements de bar/

cafétérie, cuisson verticale, manutention (chariots, bacs gastronormes...) et selfs sont en croissance. La cuisson horizontale, la préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) et la réfrigération sont dans la tendance semestrielle.

Ce ralentissement est davantage visible sur le marché intérieur, avec -4% en France. L'export revient quant à lui à 0% après avoir légèrement reculé en 2017.

En revanche, les premiers retours sur l'activité des mois de juillet et d'août sont, eux, positifs.



ACTUALITÉS

Hausse du prix des métaux non ferreux : le Syneg alerte les acteurs de la filière

Suite à la hausse du prix des métaux non ferreux enregistrée ces derniers mois et pénalisant les fabricants d'équipements de cuisines professionnelles, le Syneg souhaite que l'ensemble des acteurs de la filière soient informés de la situation.

Les indices MECASTAR établis par la Fédération des Industries Mécaniques affichent en effet des hausses de prix des matières premières particulièrement importantes au cours des 24 derniers mois (à fin-juin) avec +23,5% pour la tôle d'inox et +23,4% pour le fil de cuivre – des chiffres qui laissent également présager une poursuite de l'inflation dans les mois à venir.

Face à cette situation, le Syneg incite les installateurs et les utilisateurs finaux à prendre conscience de ces hausses de prix *« 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 »*.

Le FCSI France réuni à Beaune

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 Peyricat pour le juridique et Olivier Chebrou de Lespinats pour les montages financiers sont désormais les deux membres experts qui peuvent accompagner les professionnels dans leurs dossiers. L'association est à la recherche d'autres experts : digital, culinaire, nutrition... De nouveaux membres professionnels et partenaires ont rejoint le FCSI France : Joseph Diatta (Diatta Consul-

ting), 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 Joulard et Nicolas Didier (Rescaset). « Nous étions 65 adhérents en 2012, nous sommes désormais 105 en 2018, avec des acteurs ma-

jeurs 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 Syneg, le Snefcca et le Cinov Restauconcepteurs®, développement de la communication pour mieux faire connaître le FCSI France (des roll-up peuvent être par exemple 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 ! K.A.

Le Syneg réagit aux 10 grands travaux lancés par Unipro

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

Le Syneg 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 Syneg 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 Syneg relève également avec intérêt que parmi les travaux d'Unipro, 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 Syneg 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. A.L.

Le Syneg s'engage pour l'environnement

Le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) développe ses actions sur le thème du développement durable. La réglementation européenne et nationale met à la charge du producteur, fabricant, importateur, revendeur à sa seule marque, vendeur à distance l'obligation d'organiser, à ses frais, la collecte et le recyclage des déchets issus des équipements électriques et électroniques (EEE) et des éléments d'ameublement (EA) qu'ils vendent sur le territoire national. Dans une volonté de réduction de leurs impacts environnementaux, le Syneg a créé

le dispositif et le label environnemental Valo Resto-Pro. Le bilan 2017 marque une nette progression du dispositif avec une collecte de 6 317 tonnes, contre 4 210 tonnes l'année précédente.

Forts enjeux financiers et environnementaux

Par ailleurs, le syndicat se révèle particulièrement actif dans les domaines de l'éco-conception et de l'étiquetage énergétique des équipements de cuisines professionnelles. Dans les établissements recevant du public (ERP), les cuisines constituent un des principaux postes de consommation énergétique. Il en résulte

donc de forts enjeux environnementaux et financiers à optimiser la performance énergétique des appareils. Le Syneg agit en application des directives et règlements européens d'étiquetage énergétique et d'éco-conception, comme c'est le cas pour les équipements frigorifiques, ou en anticipation, comme pour les équipements de cuisson, afin d'être force de proposition plutôt que de subir la contrainte réglementaire. Il est ainsi à l'origine de plusieurs normes de mesure de la performance énergétique, comme l'efficacité énergétique



Cet engagement passe notamment par le dispositif et le label environnemental Valo Resto Pro.

des cellules en réfrigération, actuellement en cours de publication. Les travaux se poursuivent sur les cellules à chariot, les cellules avec groupe à distance et les conservateurs à double accès. ●

TERRASSES

Biossun au beau fixe

VALO RESTO PRO DÉCERNE SES TROPHÉES

INITIATIVES Pour cette deuxième édition, les Trophées ont innové avec la création d'une catégorie éco-conception.

La deuxième édition des Trophées Valo Resto Pro a rendu son verdict mardi 13 novembre sur le salon EquipHotel 2018. Le jury composé des représentants du Cinov Restauroconcepteurs, d'Ecologic, du GNI Hôtellerie & Restauration, de Restau'Co, du Syneg, d'UnaCpro et de l'UDIHR a récompensé Arwytec et Santos pour leur démarche d'éco-conception, Socamel Technologies pour sa performance de collecte et Tournus Equipement pour sa communication en faveur du recyclage des équipements de cuisines professionnelles. Organisés pour la seconde fois en 2018, les Trophées Valo Resto Pro ont été créés à l'initiative du Syneg et d'Ecologic, d'une part pour récompenser les acteurs engagés dans l'économie circulaire, et d'autre part pour encourager le développement des bonnes pratiques en



Les lauréats : de gauche à droite Bruno Dettwiller (Arwytec), Pierre Marcel (Tournus Equipement), Laurent Courneil (Socamel Technologies) et Aurélien Fouquet (Santos).

les valorisant et en les donnant à voir à toute la filière. À ce titre, les membres du jury ont tenu à remercier l'ensemble des participants pour leur candidature. « Pour cette

seconde édition, les Trophées ont innové avec la création d'une catégorie éco-conception. Elle a rencontré une franche adhésion des fabricants et des bureaux d'études. Ainsi,

les Trophées entrent pleinement dans la boucle de l'économie circulaire en touchant à la fois au début et à la fin du cycle de vie des équipements » a déclaré Nolwenn Beauverger (représentant Restau'Co) et Présidente du Jury.

Quant à Pascal Marchand et René-Louis Perrier, respectivement président du Syneg et président d'Ecologic, organisateurs des Trophées, leur analyse est claire : « Le palmarès 2018-19 des Trophées Valo Resto Pro illustre parfaitement des tendances structurantes : l'accroissement du recyclage des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ; l'émergence de l'éco-conception dans le cycle de vie des produits ; et l'existence d'une logique de filière avec, aux côtés des fabricants, un bureau d'études récompensé pour la première fois en 2018, après les installateurs et les utilisateurs en 2016 ».

Trophée Démarche d'éco-conception

CATÉGORIE BUREAU D'ÉTUDES : LAURÉAT ARWYTEC

Le jury a souhaité récompenser Arwytec pour sa démarche pro active en matière d'éco-conception auprès de ses clients. Arwytec utilise des indicateurs et des moyens techniques applicables à tous pour réduire l'impact environnemental des produits dès leur conception :

- développement d'outils informatiques (modèles de prévision de consommation énergétique et/ou du coût global) ;
- amélioration des méthodes (rédaction de clauses contractuelles d'engagement de performance) ;
- utilisation d'outils adaptés pour la mesure des performances réelles (compteurs, capteurs connectés, caméras thermiques pour chambres froides).

CATÉGORIE FABRICANT : LAURÉAT SANTOS

Santos, dirigé par Aurélien et Nicolas Fouquet, fabrique des équipements professionnels pour les cafétérias, hôtels, restaurants, bars à jus, sandwicheries... et propose trois gammes de produits : boissons fraîches, préparation culinaire, café. Dans le cadre du développement de son extracteur de jus, Santos a adopté une démarche globale d'éco-conception (consommation matière, consommation énergétique, durée de vie et recyclabilité) qui a particulièrement séduit le jury. Santos a su mobiliser l'ensemble de la chaîne de production, des sous-traitants au bureau d'études, et a utilisé les ressources du Cetim et la méthodologie Atep pour valider sa démarche. Ainsi, le projet lié à ce produit permet une réduction des impacts environnementaux de 20 % par rapport à la gamme précédente pour une qualité supérieure.

Trophée Collecte : Socamel Technologies

Socamel Technologies, dirigé par Laurent Cournel, fabrique des équipements destinés à la distribution des repas en collectivités.

Détenteur du Trophée Valo Resto Pro « Collecte » 2016, Socamel Technologies récidive en 2018. Le jury récompense la performante croissance de l'entreprise : en juin 2018, le taux de retour des équipements

atteint 27 % des mises sur le marché, soit 5 points de plus qu'en 2016. Ce taux est très au-dessus de l'objectif réglementaire fixé par les Pouvoirs Publics qui est de 15 %. Depuis janvier 2017, Socamel Technologies a collecté 109 tonnes d'équipements de cuisines professionnelles.

Trophée Communication : Tournus Equipement

Tournus Equipement, dirigé par Pierre Marcel, fabrique des lignes de self, des fours de remise en température, des armoires de maintien en température, du mobilier inox, et des étals de vente en rayon poissonnerie. Tournus Equipement se distingue par la sensibilisation accrue de ses équipes et de ses clients vis-à-vis de l'impact environnemental de ses produits et de son activité. Le jury a retenu les objectifs ambitieux et les moyens afférents qui se traduisent par :

- une communication commerciale web et print qui intègre systématiquement un volet environnemental et fait part des meilleures pratiques en matière de gestion des déchets ;
- une formation des collaborateurs ;
- la visibilité de la contribution environnementale sur les factures ;
- une incarnation des ambitions environnementales de l'entreprise par son président auprès de la filière et des relais d'opinion.

REMISE DES PRIX VALO-RESTO PRO



DR

La remise des Trophées Valo Resto Pro 2018/19 qui récompensent les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche pour leurs démarches éco-responsables en faveur de la collecte et du recyclage des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie, se tiendra le mercredi 14 novembre 2018 en présence de Thierry MARX, parrain 2018 du salon. Ces Trophées sont organisés par le Syneq et Ecologic avec le soutien de Cinov Restaureconcepteurs, FCSI France, GNI-Synhorcat, Restau'Co, UDIHR et UniCpro.

En bref

French Tech pour ePack Hygiene

C'est lors de la réunion annuelle des dirigeants de la promotion 2017-2018 des entreprises lauréates du Pass French Tech, qui se tenait le 24 septembre dernier au Palais de l'Élysée, que le pionnier de l'HACCP digitalisée en France et en Europe ePack Hygiene s'est une nouvelle fois distingué. L'entreprise, qui devrait atteindre les 10 millions de CA en 2018 et compte à ce jour plus de 85 salariés ainsi que des distributeurs aux 4 coins de la planète, s'est en effet vu renouveler son Pass French Tech suite à l'importante croissance de son CA et ce, pour la 3^e année consécutive (voir aussi dossier Digital dans notre précédent numéro).

2^e édition des Trophées Valo Resto Pro

Les Trophées Valo Resto Pro, organisés par Sy-neg et Ecologic, ont été remis le 13 novembre lors du salon EquipHotel à Paris-Porte de Versailles, afin de valoriser les actions environnementales liées à l'économie circulaire. Ils concernent les fabricants, bureaux d'études, installateurs, distributeurs et utilisateurs de cuisines professionnelles, récompensés dans plusieurs catégories.

- **Socamel Technologies** : Meilleure performance de collecte des équipements en fin de vie
- **Tournus Equipement** : Meilleure action de communication en faveur de la collecte et du recyclage des équipements en fin de vie
- **Arwytec et Santos (ex-aequo)** : Meilleure démarche d'éco-conception dans les cuisines professionnelles

Rendez-vous avec le Gab 72 et Inter Bio

Le Groupement des Agrobiologistes de Sarthe en défense des agriculteurs et du cahier des charges français et européen de l'agriculture biologique (Gab 72) et Inter Bio organisent le 5 décembre prochain une Journée professionnelle sur le thème « Loi Agriculture et Alimentation - 20% de bio en restauration collective : comment réussir sa mise en œuvre ? ». La Maison du Temps Libre à Fillé-sur-Sarthe accueillera l'événement dédié aux professionnels et élus en lien avec la restauration collective. Détails sur www.interbio-paysdelaloire.fr

Accueil - CHR/Collectivités - Un palmarès de qualité pour les Trophées Valo Resto Pro 2018-2019

Un palmarès de qualité pour les Trophées Valo Resto Pro 2018-2019

🕒 14 novembre 2018



La seconde édition des Trophées VALO RESTO PRO a rendu son verdict mardi 13 novembre sur le salon EquipHotel 2018. Quatre acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouches, le Bureau d'études **Arwytec** et les entreprises **Santos**, **Socamel Technologies** et **Tournus Equipement** ont été récompensés pour leur engagement et leurs réussites en matière de démarche d'éco-conception des équipements de cuisines professionnelles, de collecte de déchets issus des ces équipements et de communication *responsable*.

A l'issue d'un appel à candidature lancé en mai dernier, puis d'une délibération qui s'est tenue le 18 octobre dernier, le jury composé des représentants du CINOV Restaconcepteurs, d'ECOLOGIC, du GNI Hôtellerie & Restauration, de RESTAU'CO, du SYNEG, d'UNACPRO et de l'UDIHR a récompensé ARWYTEC et SANTOS pour leur démarche d'éco-conception, SOCAMEL Technologies pour sa performance de collecte et TOURNUS Equipement pour sa communication en faveur du recyclage des équipements de cuisines professionnelles.

Le jury a salué la qualité des dossiers présentés et les avancées des acteurs du secteur en matière d'intégration des principes de l'économie circulaire dans leurs activités. Le jury a également relevé un réel engouement pour la catégorie nouvellement créée « *Démarche d'éco-conception* », aussi bien du côté des fabricants que des bureaux d'études.



Les lauréats : De gauche à droite Bruno Dettwiller (Arwytec), Pierre Marcel (Tournus Equipement), Laurent Courneil (Socamel Technologies) et Aurélien Fouquet (Santos)

Trophée *Démarche d'éco-conception*

Catégorie Bureau d'études : lauréat ARWYTEC

Le jury a souhaité récompenser Arwytec pour sa démarche pro active en matière d'éco-conception auprès de ses clients. Arwytec utilise des indicateurs et des moyens techniques applicables à tous pour réduire l'impact environnemental des produits dès leur conception :

- développement d'outils informatiques (modèles de prévision de consommation énergétique et/ou du coût global);
- amélioration des méthodes (rédaction de clauses contractuelles d'engagement de performance);
- utilisation d'outils adaptés pour la mesure des performances réelles (compteurs, capteurs connectés, caméras thermiques pour chambres froides)

Catégorie Fabricant : lauréat SANTOS

Santos, dirigé par **Aurélien et Nicolas Fouquet**, fabrique des équipements professionnels destinés aux cafétérias, hôtels, restaurants, bars à jus, coffee shops, sandwicheries... et propose trois gammes de produits : boissons fraîches, préparation culinaire, café. Dans le cadre du développement de son extracteur de jus, Santos a adopté une démarche globale d'éco-conception (consommation matière, consommation énergétique, durée de vie et recyclabilité) qui a particulièrement séduit le jury. Santos a su mobiliser l'ensemble de la chaîne de production, des sous-traitants au bureau d'études, et a utilisé les ressources du Cetim et la méthodologie Atep pour valider sa démarche. En définitive, le projet lié à ce produit permet une réduction des impacts environnementaux de 20% par rapport à la gamme précédente pour une qualité supérieure.

Trophée *Collecte*

lauréat SOCAMEL Technologies

Socamel Technologies, dirigé par **Laurent Courneil**, fabrique des équipements destinés à la distribution des repas en collectivités.

Détenteur du Trophée VALO RESTO PRO « Collecte » 2016, Socamel Technologies récidive en 2018. Le jury récompense la performante croissance de l'entreprise: en juin 2018, le taux de retour des équipements atteint 27 % des mises sur le marché, soit 5 points de plus qu'en 2016. Ce taux est très au-dessus de l'objectif réglementaire fixé par les Pouvoirs Publics qui est de 15 %. Depuis janvier 2017, Socamel Technologies a collecté 109 tonnes d'équipements de cuisines professionnelles.

Trophée *Communication*

lauréat TOURNUS EQUIPEMENT

Tournus Equipement, dirigé par **Pierre Marcel**, fabrique des lignes de self, des fours de remise en température, des armoires de maintien en température, du mobilier inox, et des étals de vente en rayon poissonnerie.

Tournus Equipement se distingue par la sensibilisation accrue de ses équipes et de ses clients vis-à-vis de l'impact environnemental de ses produits et de son activité. Le jury a retenu les objectifs ambitieux et les moyens afférents qui se traduisent par :

- une communication commerciale web et print qui intègre systématiquement un volet environnemental et fait part des meilleures pratiques en matière de gestion des déchets;
- une formation des collaborateurs ;
- la visibilité de la contribution environnementale sur les factures;
- une incarnation des ambitions environnementales de l'entreprise par son président auprès de la filière et des relais d'opinion.

Organisés pour la seconde fois en 2018, les Trophées VALO RESTO PRO ont été créés à l'initiative du SYNEG et d'ECOLOGIC, d'une part pour récompenser les acteurs engagés dans l'économie circulaire, et d'autre part pour encourager le développement des bonnes pratiques en les valorisant et en les donnant à voir à toute la filière. A ce titre, les membres du jury ont tenu à remercier l'ensemble des participants pour leur candidature. « *Pour cette seconde édition, les Trophées ont innové avec la création d'une catégorie éco-conception. Elle a rencontré une franche adhésion des fabricants et des bureaux d'études. Ainsi, les Trophées entrent pleinement dans la boucle de l'économie circulaire en touchant à la fois au début et à la fin du cycle de vie des équipements* » a déclaré **Nolwenn Beauverger** (représentant RESTAU'CO) et Présidente du Jury.

Quant à **Pascal Marchand** et **René-Louis Perrier**, respectivement Président du SYNEG et Président d'ECOLOGIC, organisateurs des Trophées, leur analyse est claire : « *Le palmarès 2018-19 des Trophées VALO RESTO PRO illustre parfaitement des tendances structurantes: l'accroissement du recyclage des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ; l'émergence de l'éco-conception dans le cycle de vie des produits ; et l'existence d'une logique de filière avec, aux côtés des fabricants, un bureau d'études récompensé pour la première fois en 2018, après les installateurs et les utilisateurs en 2016* ».

Actualités

EN BREF...

● Généraliser les doggy bags

La loi Alimentation adoptée le 2 octobre par le Parlement oblige les restaurateurs à mettre à disposition des clients des contenants doggy bags, dans lesquels les clients pourront emporter les restes de leur repas à leur domicile. Pour mieux lutter contre le gaspillage, les parlementaires veulent généraliser à partir de 2021 ces doggy bags, contenants servant à emporter les restes consommés au restaurant. Les objets à usage unique en matière plastique (pailles, touillettes, couverts, couvercles, plateaux-repas, boîtes, pots à glace, etc.) seront, quant à eux, interdits au 1^{er} janvier 2020. P.G.

EquipHotel: découvrez les temps forts de l'édition 2018



De nombreuses nouveautés seront à retrouver au prochain salon EquipHotel qui aura lieu du 11 au 15 novembre 2018 à Paris Porte de Versailles. « *Pour ma première édition en tant que directeur du salon, j'ai souhaité positionner l'innovation comme fil conducteur* », confirmait ainsi Boris Provost. Aussi, les équipes de l'Innovore animeront un nouvel espace permettant aux visiteurs de tester les innovations des exposants. L'offre Boissons sera également centralisée en un seul et même lieu : le Wine & Spirits Center by Hobart & Eurocave – soit 500 m² dédiés aux spiritueux et au monde de la sommellerie. Autre nouveauté : le Food & Beverage Corner qui accueillera une vingtaine de « jeunes pousses » présentant leurs produits originaux. L'espace Transgourmet évolue également pour sa 5^e édition. Son nouvel Espace T rassemblera plus de 80 exposants et plus de 300 marques, le tout divisé en six univers différents. Au Studio18, des trios différents se succéderont chaque jour : un chef Les Collectionneurs, un

sommelier et un directeur de salle choisis par le directeur de salle du Plaza Athénée Denis Courtiade, pour animer ce restaurant éphémère. Autres temps forts du salon : les Trophées B.R.A Concepts Brasserie qui distinguent les établissements incarnant la modernité dans le secteur, avec une remise des prix le 13 novembre à 11h. Le concours du Meilleur Sommelier de France à l'Espace Congrès (pavillon 7.3) aura lieu le 11 novembre à 15h. Les Trophées Valo Resto Pro seront remis le 14 novembre à 17h30 au Resto des Chefs (pavillon 7.2) et les lauréates du concours Bridor « Ré-enchanter l'instant du petit-déjeuner hôtelier » (Auriane Lê, Mathilde Besson, Mélanie Poulain) seront également présentées. Enfin, plusieurs concours culinaires se dérouleront tout au long du salon. Les Chefs en Or, avec une finale internationale les 11 et 12 novembre de 9h30 à 14h ; le Trophée Masse qui se déroulera le 11 novembre de 14 à 18h, ou encore les épreuves finales du Trophée Jean Delaveyne qui se tiendront le 13 novembre de 9h30 à 18h (lire également page 42).

ACTUALITÉS

2^e Trophées Valo Resto Pro sur EquipHotel

Le Syneg et l'éco-organisme Ecologic organisent la seconde 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 étaient ainsi invités à répondre à l'appel à candidatures lancé pour ces trophées.



Ils pouvaient, 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. À noter que les Trophées Valo Resto Pro sont organisés avec le soutien de CINOV Restauconcepteurs, FCSI France, GNI-Synhorcat, Restau'Co, l'Udihr et UNICPRO. Pour rappel, la 1^{ère} édition des Trophées avait récompensé les entreprises Froid 77, Socamel Technologies et Restau'Co. M.B.

SYNEG

Disparition de Thierry Brener



Personnalité marquante de l'univers des cuisines professionnelles, Thierry Brener est décédé le 8 septembre à l'âge de 71 ans. Le Syneg, syndicat de l'équipement des grandes cuisines rend hommage à son ancien président, *« 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. »* Le syneg nous rappelle le déroulement de sa carrière atypique. Après un long parcours à différentes fonctions notamment au sein du Club Méditerranée ou de Calberson (transport), il commence en 1997 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 l'industrie des cuisines professionnelles. En 2007, Thierry Brener avait été promu Officier de la Légion d'honneur. La Rpf s'associe au Syneg et adresse ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

Disparition de Pierre-Alain Augagneur

Ingénieur diplômé de l'École Supérieure des Techniques Industrielles et des Textiles de Lille, il commençait sa carrière en 1994 au sein de l'entreprise familiale fondée par son père, SIL. En 2003, il devenait PDG de Char-



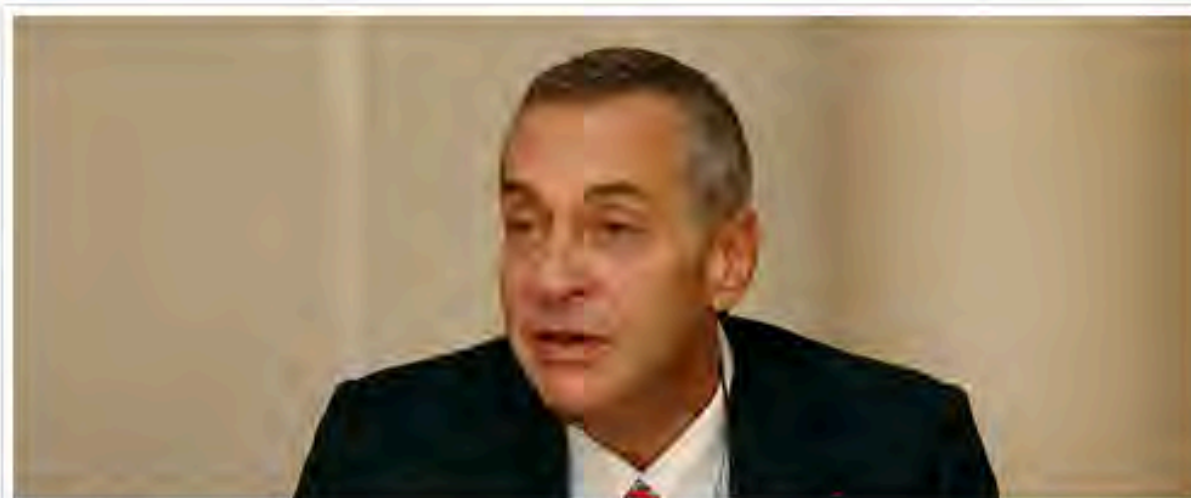
DR

vet, et en 2008 Président de la société France Kitchen (co-détenue avec Tournus Equipement). Il partageait sa vie professionnelle entre l'usine Charvet située à Charavines et le bureau commercial de Dubaï depuis 2015. Parallèlement au développement de son entreprise, Pierre-Alain Augagneur a été Président de la Commission Technique du Syneg, puis Président de 2013 à 2016. Il en était toujours Vice-Président. Nous adressons nos plus sincères condoléances à ses proches ainsi qu'à sa famille.

Accueil - CHR/Collectivités - Disparition de Thierry Brener, ancien président du Syneg

Disparition de Thierry Brener, ancien président du Syneg

11 septembre 2018



Personnalité marquante de l'univers des cuisines professionnelles, Thierry Brener est décédé le 8 septembre à l'âge de 71 ans.

Le Syneg, syndicat de l'équipement des grandes cuisines rend hommage à son ancien président, « *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.* » Le syndicat de l'équipement des grandes cuisines nous rappelle le déroulement de sa carrière atypique. Après un long parcours à différentes fonctions au sein du Club Méditerranée (GO, chef de village, directeur financier, consultant ...), 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 l'industrie des cuisines professionnelles. D'abord de 2003 à 2005 en qualité de président de l'EFCM (fédération européenne de l'industrie), 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, Thierry Brener avait été promu Officier de la Légion d'honneur.

La Rpf Cuisine Pro s'associe au Syneg et adresse ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

TOUTES
& ID

Abonnez-vous



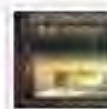
A par

Populaire

Étic



CHR/Colle
Grands Prix
matériels *
13 décembre



CHR/Colle
Expo Milar
challenge !
22 juin 2015



CHR/Colle
Erco retour
LBO
24 janvier 20

Captu

Accueil - CHR/Collectivités - Le SYNEG s'oppose à toute nouvelle taxe sur les HFC

Le SYNEG s'oppose à toute nouvelle taxe sur les HFC

12 octobre 2018



Le SYNEG s'oppose aux initiatives de parlementaires visant à amender le Projet de loi de finances 2019 (PLF 2019) actuellement examiné par l'Assemblée Nationale, en vue d'instaurer une nouvelle taxe sur tous les fluides frigorigènes contenant des HFC. Lire notre article [ICI](#)

Pour le SYNEG, la réponse aux objectifs de réduction des gaz à effet de serre pour les fluides frigorigènes, ne réside pas dans un nouvel impôt qui enverrait un bien mauvais signal en associant encore une fois fiscalité et environnement, mais dans l'application du règlement 517/2014 dit « F-Gas II », dont la trajectoire européenne d'ici à 2030, et l'accord de Kigali pour le reste du monde d'ici à 2047 au plus tard, conduit à la quasi-disparition des fluides HFC mis sur le marché. Ce règlement F-Gas montre déjà sa pleine efficacité que l'on constate par la forte diminution de l'utilisation des fluides à fort Potentiel de Réchauffement Planétaire (PRP).

Par ailleurs, une taxe franco-française qui irait au-delà de ce qu'exige la réglementation européenne s'apparenterait à une sur-transposition dommageable pour la compétitivité des fabricants nationaux et source de contentieux relatifs au recouvrement du produit de la taxe.

Enfin, alors que les autorités en charge de la surveillance du marché peinent déjà à contrôler le respect des quotas de fluides HFC à l'échelle de l'Europe, leur taxation en France risquerait d'accroître « l'attractivité » des circuits d'approvisionnement illégaux, avec son lot de conséquences néfastes en matière de sécurité des utilisateurs.

Notre industrie est résolument engagée en faveur de la préservation de l'environnement tout au long du cycle de vie de nos produits : éco-conception et performance énergétique grâce à la production anticipée de normes en application de la Directive (UE) ERP ; réduction de la consommation énergétique par la diffusion de consignes précises de maintenance préventive ; collecte et recyclage des équipements en fin de vie au moyen du dispositif VALO RESTO PRO® ; promotion de l'économie circulaire par l'attribution de Trophées récompensant les actions environnementales remarquables.

Notre profession considère que, si l'objectif poursuivi par les promoteurs de cette taxe est d'accélérer la substitution des fluides à fort PRP par des fluides à moindre PRP, et alors que la France fait déjà partie des bons élèves européens, il serait plus efficace de donner aux metteurs sur le marché d'avantage de lisibilité et de visibilité sur le cadre réglementaire et normatif s'appliquant au froid alimentaire. A savoir, d'une part l'abrogation définitive de l'article CH35, une sur-réglementation typiquement franco-française relative aux restrictions d'emploi des fluides inflammables A2 et A3, pourtant largement admis ailleurs en Europe (faibles en PRP) ; et d'autre part la révision (en cours) puis la mise en application des nouvelles normes CEI et EN 60335-2-89 relative aux matériels de réfrigération à usage commercial.

(Communiqué de presse du 11/10/2018)



EN SAVOIR +

Abonnez-vous à **La Rpf Cuisine Pro**



A partir de **49 €**

Populaire

Étiquettes



CHR/Collectivités
Grands Prix Sirba Innovation : la flexibilité matériels « Made in France » récompensée
13 décembre 2018



CHR/Collectivités, Non classé
Expo Milano 2015 : la restauration au cœur challenge !
22 juin 2013



CHR/Collectivités, Fournisseurs
Ercp retrouve son indépendance grâce à un LBO
24 janvier 2017

Accueil » CHR/Collectivités » Disparition de Pierre-Alain Augagneur, président de Charvet

Disparition de Pierre-Alain Augagneur, président de Charvet

29 octobre 2018



C'est avec une immense tristesse que le Syneg nous apprend le décès brutal de Pierre-Alain Augagneur, président de Charvet, survenu à Dubaï le 27 octobre. Il avait 50 ans. Pierre-Alain Augagneur était marié et père de 4 enfants.

Ingénieur diplômé de l'École Supérieure des Techniques Industrielles et des Textiles de Lille, il commence sa carrière en 1994 comme responsable de la recherche et du développement chez SIL, l'entreprise familiale fondée par son père. En 2003, il devient Pdg de Charvet, et en 2008 président de la société France Kitchen codétenue avec la société Tournus Equipement. Depuis 2015, il partageait sa vie professionnelle entre l'usine de Charvet à Charavines et le bureau commercial de Dubaï.

Parallèlement au développement de son entreprise, Pierre-Alain Augagneur a toujours manifesté de l'intérêt pour l'action collective. D'abord comme président de la Commission technique du Syneg, puis en qualité de président de 2013 à 2016. Il en était toujours vice-président.



2018, une année douloureuse pour la filière Grande Cuisine. Après Thierry Brener en septembre dernier, Pierre-Alain Augagneur nous a quitté. Ici les deux hommes lors de la passation de pouvoir en 2013.

Personnalité pondérée, loyale et fidèle, doté d'une grande qualité d'écoute et de hauteur de vue, il a contribué à ouvrir davantage notre organisation professionnelle à son environnement professionnel et à l'inscrire dans les enjeux du futur.

La RPF Cuisine Pro s'associe au Syneg et adresse ses sincères condoléances à son épouse, ses enfants, ses parents, son frère ainsi qu'à l'ensemble du personnel de Charvet. Toutes nos pensées vont vers eux en ce moment douloureux. Les dispositions pour les obsèques ne sont pas encore connues.



**TOUTES LES ASTUCES
& IDÉES POUR**

Abonnez-vous à **La Rpf Cuisine Pro**



A partir de **49 €**

Populaire

Étiquettes



CHR/Collectivités
Grands Prix Sirha Innovation : la flexibilité matériels « Made in France » récompensée
13 décembre 2018



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



CHR/Collectivités, Fournisseurs
Ercu retrouve son indépendance grâce à un LBO
24 janvier 2017

Vous êtes ici : Accueil > Professionnels

Inscrivez-vous aux Trophées VALO RESTO PRO® 2018/19 jusqu'au 14 septembre

Auteur : Rédaction EcoLogic

Catégorie : Professionnels

Type d'événement : **International** - Du 24 mai au 15 novembre 2018

Date : 2018-06-13 14:55:00

Partager :    



Après une 1^{ère} édition qui a récompensé les entreprises FROID 77, SOCAMEL Technologies et RESTAU'CO, le syndicat SYNEG et l'éco-organisme ECOLOGIC organisent la seconde édition des trophées VALO RESTO PRO®.

Ces trophées ont vocation 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. Décernés par un jury de personnalités qualifiées, les Trophées VALO RESTO PRO® 2018/19 seront remis à l'occasion du salon Equip'Hotel 2018, qui se déroulera du 11 au 15 novembre 2018 au parc des expositions de Paris-Porte de Versailles.

Qui peut concourir ?

Nous invitons tous les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche à participer !

- 1 Les fabricants
- 2 Les installateurs
- 3 Les distributeurs
- 4 Les bureaux d'études
- 5 et aussi les utilisateurs de cuisines professionnelles

Comment participer aux Trophées VALO RESTO PRO® 2018/2019 ?

Cette année, les candidats sont invités à concourir dans une ou plusieurs des trois catégories suivantes :

- 1 La meilleure **démarche d'éco-conception** dans les cuisines professionnelles ;
- 2 La meilleure **performance de collecte** des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ;
- 3 La meilleure **action de communication** en faveur de la collecte et du recyclage des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie.

- 1 Téléchargez le **bulletin d'inscription** et sélectionnez une, deux ou trois catégories.
- 2 Envoyez votre bulletin d'inscription **avant le 14/09/2018** à l'adresse email indiquée.
- 3 Recevez sous 48h, un à trois dossiers de candidature selon le nombre de catégories sélectionnées.
- 4 Complétez et renvoyez votre (vos) dossier(s) de candidature avant le 19 septembre 2018. Chaque dossier présentera les actions mises en place dans la(les) catégorie(s) concernée(s).

Un jury constitué d'un groupe représentatif des acteurs de la filière sélectionnera les meilleurs dossiers.

Afin de départager les participants, les principaux critères retenus seront l'originalité, la pertinence et l'efficacité des actions mises en place.

Les lauréats des Trophées VALO RESTO PRO® 2018/2019 seront récompensés lors de la soirée de gala SYNEG/Equip'Hotel qui se tiendra le 14 novembre 2018 au Salon Equip'Hotel à Paris, Porte de Versailles.

Trois bonnes raisons de participer aux Trophées VALO RESTO PRO®

- 1 La reconnaissance de sa filière et de ses organisations représentatives
- 2 La valorisation positive d'une entreprise et la part positive apportée aux fournisseurs et clients
- 3 L'opportunité d'enrichir la marque « Trophées VALO RESTO PRO® 2018 » d'une nouvelle lauréat de communication

Partager :    

Date : 13/06/2018

Article(s) lié(s)

Capture d'écran



SAINT-NICOLAS-DE-PORT

Décès de Jean-Marie Chartreux

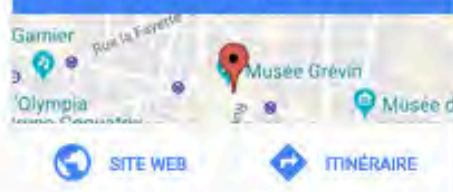
VU 536 FOIS | LE 01/08/2018 À 05:00 | MIS À JOUR LE 01/08/2018 À 10:01 | [RÉAGIR](#) | [f](#) [t](#) [in](#) [e](#)



Guide Loi Pinel Offert

Groupe Quintesens

Votre Guide Pinel à télécharger gratuitement, et simulation de réduction d'impôts offerte



Nous apprenons le décès de Jean-Marie Chartreux, ancien PDG des Etablissements Vauconsant, à l'âge de 86 ans. Jean-Marie Chartreux, aîné d'une famille de quatre enfants, est un habitant de St-Nicolas-de-Port où son père Pierre Chartreux, époux de Marie-Thérèse Vauconsant, dirigeait déjà l'entreprise familiale de fabrication de matériaux pour l'équipement des restaurants et cuisines, aujourd'hui réinstallée à Dombasle-sur-Meurthe. Celui qui avait lancé la première troupe de Scouts de France dans la cité portoise, avait su faire régner l'esprit d'équipe dans l'entreprise Vauconsant. Il s'était aussi engagé à la chambre syndicale patronale des industries

métallurgiques où il fut président du Syndicat national de la Grande Cuisine (Syneg).

Bénévole au Secours catholique, il était tourné vers l'art et la culture, fut membre fondateur de l'Association Connaissance et Renaissance de la Basilique de St-Nicolas-de-Port. Il avait un talent pour le dessin, la sculpture et, d'après ses proches, était un « as de la perspective à main levée » ; son regard se portait également sur la nature ou les oiseaux...

Il partageait en famille ces passions, avec son épouse Elisabeth, née Bocquet, ses enfants, Isabelle, Brigitte, Laurent et Sophie, ses petits-enfants, son frère et ses sœurs.

Les obsèques seront célébrées jeudi 2 août à 14 h 30, à la basilique. Nos condoléances.

Vous pouvez rendre hommage au défunt sur sa page commémorative sur le site [Libra Memoria](#) et présenter vos condoléances à ses proches en témoignant votre sympathie.

ROC ECLERC

ACCEUIL TÉLÉPHONIQUE

DÉCÈS 24h/24

03 83 55 55 55

14 AGENCES
DE PROXIMITÉ



LA QUALITÉ DU SERVICE
AU MEILLEUR PRIX

[contactez-nous](#)

TOP 6

ARTICLES LES PLUS LUS

- 1 Vandœuvre : une nouvelle chambre pour les familles de patients en fin de vie
- 2 Essey-lès-Nancy : Le CMSI, une alternative aux services des urgences
- 3 Vandœuvre : Dave, Michèle Torr... les idoles de jeunesse au parc des expos
- 4 La grogne « traverse » le village
- 5 Une maison inhabitée prend feu à Dombasle
- 6 Trafic de stup à Jarville-la-Malgrange : la transaction se termine dans un bain sang

A LIRE AUSSI

Capture d'é



EDITO

DOSSIERS ET ENQUÊTES

INDUSTRIELS

INSTALLATEURS

BUREAUX D'ÉTUDE

TERRAIN

MATÉRIEL

EMPLOI



Grandes Cuisines - Au quotidien Disparition de Thierry Brener

Disparition de Thierry Brener

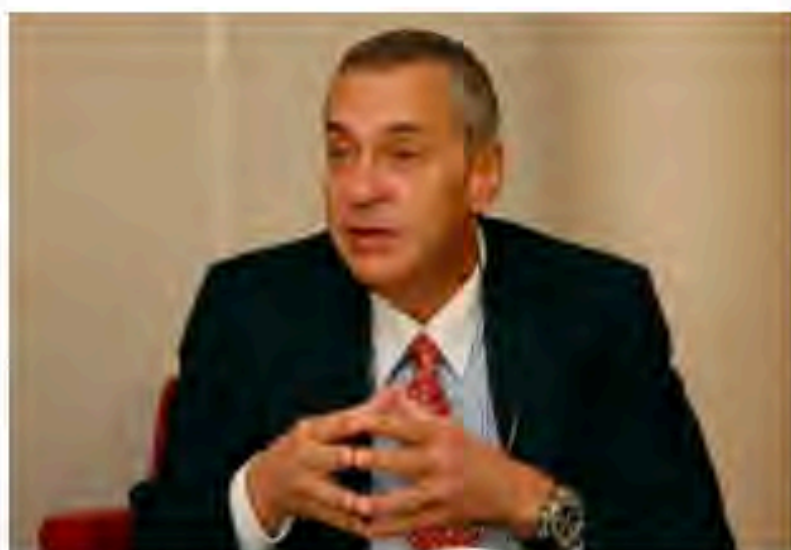
11 SEPTEMBRE 2018



Imprimer



Partager



Le Syneg annonce avec tristesse la disparition de son ancien Président Thierry Brener, décédé le 8 septembre à 71 ans.

Après avoir débuté sa carrière au Club Méditerranée, Thierry Brener est devenu Directeur général de Calberson (transport) en 1987. Il a ensuite occupé la fonction de Directeur général du CNIT (Groupe SARI, immobilier), avant d'assurer les présidences du groupe SMAT (sociétés de transport routier) et du directoire du groupe Alser (rayonnage). Il commence l'aventure de la cuisine professionnelle en 1997, devenant PDG du groupe Bonnet-CIDELCEM-HMI Grande Cuisine, s'investissant sans cesse dans le développement et la promotion du secteur. Il était en effet président de l'EFCEM (Fédération européenne de l'industrie) de 2003 à 2005, puis président du Syneg de 2006 à 2012. Officier de la Légion d'honneur, Thierry Brener a également mis ses qualités d'entrepreneur et de manager au service de la formation des jeunes en intervenant à la Kedge Business School de Marseille.

L'actualité au Quotidien



04.02 Safexis, nouvel adhérent du Syneg



01.02 Disparition de Claude Tirel, fondateur de la société Odic



01.02 Jean-Claude Billette reçoit le 1er Cristal du Snelcca



31.01 Jean-Michel Soto, nouveau président du Syneg



30.01 Le restaurant est de retour en entreprise



24.01 Lancement du Guide de l'Installation en Cuisine Pros





Le Syneq réagit aux 10 grands travaux lancés par Unicpro

13 JUIN 2018



en primeur



partager



« Dans son édition du 2^e 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 Syneq 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 Syneq a d'ailleurs toujours pris soin, soit d'inviter les deux organisations professionnelles d'installateurs à partager ses actions (Volo Resto Pro, Guide de la maintenance, GT BIM), soit de s'associer à leurs propres réalisations quand il en avait la possibilité (Qualicuisines, Qualiprocuisines).

Le Syneq 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 Syneq 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



04.02 Safexis, nouvel adhérent du Syneq



01.02 Disparition de Claude Tirel, fondateur de la société Odic



01.02 Jean-Claude Billette reçoit le 1^{er} Cristal du Sinecca



31.01 Jean-Michel Soto, nouveau président du Syneq



30.01 Le restaurant est de retour en entreprise



24.01 Lancement du Guide de l'installation en Cuisine Pro - Réglementations



[EDITO](#)[DOSSIERS ET ENQUÊTES](#)[INDUSTRIELS](#)[INSTALLATEURS](#)[BUREAUX D'ÉTUDE](#)[TERRAIN](#)[MATÉRI](#)[Grandes Cuisines > Au quotidien > Disparition de Pierre-Alain Augagneur](#)

Disparition de Pierre-Alain Augagneur

29 OCTOBRE 2018



Imprimer



Partager



C'est avec tristesse que nous apprenons le décès de Pierre-Alain Augagneur le 27 octobre dernier. Le Président de Charvet avait 50 ans.

Ingénieur diplômé de l'École Supérieure des Techniques Industrielles et des Textiles de Lille, il commençait sa carrière en 1994 au sein de l'entreprise familiale fondée par son père, SIL. En 2003, il devenait PDG de Charvet, et en 2008 Président de la société France Kitchen (co-détenue avec Tournus Equipement). Il partageait sa vie professionnelle entre l'usine Charvet située à Charavines et le bureau commercial de Dubaï depuis 2015.

Parallèlement au développement de son entreprise, Pierre-Alain Augagneur a été Président de la Commission Technique du Syneq, puis Président de 2013 à 2016. Il en était toujours Vice-Président. Nous adressons nos plus sincères condoléances à ses proches ainsi qu'à sa famille.

— L'a
au C

ARWYTEC, SANTOS, SOCAMEL et TOURNUS lauréats de la seconde édition des Trophées VALO RESTO PRO® 2018-19

La seconde édition des Trophées VALO RESTO PRO® a récompensé sur le salon EquipHotel 2018, quatre acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouches : ARWYTEC, SANTOS, SOCAMEL Technologies et TOURNUS Equipement

A l'issue d'un appel à candidature lancé en mai dernier, puis d'une délibération tenue le 18 octobre, le jury composé des représentants du CINOV Restauconcepteurs, d'ECOLOGIC, du GNI Hôtellerie & Restauration, de RESTAU'CO, du SYNEG, d'UNICPRO et de l'UDIHR a récompensé ARWYTEC et SANTOS pour leur démarche d'éco-conception, SOCAMEL Technologies pour sa performance de collecte et TOURNUS Equipement pour sa communication en faveur du recyclage des équipements de cuisines professionnelles. Le jury salue la qualité des dossiers présentés et les avancées des acteurs du secteur en matière d'intégration des principes de l'économie circulaire dans leurs activités. Le jury note également un réel engouement pour la catégorie nouvellement créée « Démarche d'éco-conception », aussi bien du côté des fabricants que des bureaux d'études.



Trophée « Démarche d'éco-conception »

► Catégorie « Bureau d'études » : ARWYTEC

ARWYTEC, dirigé par Pierre KASKASSIAN, Michel de PASSEMAR et Bruno DETTWILLER, est un bureau d'études spécialisé dans l'ingénierie en restauration. Il réalise pour ses clients des prestations d'audit, de conseil et d'études sur tous les secteurs de la restauration collective et commerciale (scolaire, hospitalier, entreprise, etc.).

Le jury a voulu récompenser ARWYTEC pour sa démarche pro active en matière d'éco-conception auprès de ses clients. ARWYTEC utilise des indicateurs et des moyens techniques applicables à tous pour réduire l'impact environnemental des produits dès leur conception :

TOUS LES ECO-
PROFESSIONNELS



SortirDuPetrole.com

Trophée « Démarche d'éco-conception »

► Catégorie « Bureau d'études » : ARWYTEC

ARWYTEC, dirigé par Pierre KASKASSIAN, Michel de PASSEMAR et Bruno DETTWILLER, est un bureau d'études spécialisé dans l'ingénierie en restauration. Il réalise pour ses clients des prestations d'audit, de conseil et d'études sur tous les secteurs de la restauration collective et commerciale (scolaire, hospitalier, entreprise, etc.).

Le jury a voulu récompenser ARWYTEC pour sa démarche pro active en matière d'éco-conception auprès de ses clients. ARWYTEC utilise des indicateurs et des moyens techniques applicables à tous pour réduire l'impact environnemental des produits dès leur conception :

- développement d'outils informatiques (modèles de prévision de consommation énergétique et/ou du coût global) ;
- amélioration des méthodes (rédaction de clauses contractuelles d'engagement de performance) ;
- utilisation d'outils adaptés pour la mesure des performances réelles (compteurs, capteurs connectés, caméras thermiques pour chambres froides).

<https://arwytec.business.site/>

► Catégorie « Fabricant » : SANTOS

SANTOS, dirigé par Aurélien et Nicolas FOUQUET, fabrique des équipements professionnels destinés aux cafétérias, hôtels, restaurants, bars à jus, coffee shops, sandwicheries... et propose trois gammes de produits : boissons fraîches, préparation culinaire, café. Dans le cadre du développement de son extracteur de jus, SANTOS a adopté une démarche globale d'éco-conception (consommation matière, consommation énergétique, durée de vie et recyclabilité) qui a particulièrement plu au jury. SANTOS a su mobiliser l'ensemble de la chaîne de production, des soustraitants au bureau d'études, et a utilisé les ressources du CETIM et la méthodologie ATEP pour valider sa démarche. En définitive, le projet lié à ce produit permet une réduction des impacts environnementaux de 20% par rapport à la gamme précédente pour une qualité supérieure.

<https://www.santos.fr/fr/>

► Trophée « Collecte » : SOCAMEL Technologies

SOCAMEL Technologies, dirigé par Laurent COURNEIL, fabrique des équipements destinés à la distribution des repas en collectivités. Détenteur du Trophée VALO RESTO PRO® « Collecte » 2016, SOCAMEL Technologies récidive en 2018. Le jury récompense la performante croissance de l'entreprise : en juin 2018, le taux de retour des équipements atteint 27 % des mises sur le marché, soit 5 points de plus qu'en 2016. Ce taux est très audessus de l'objectif réglementaire fixé par les Pouvoirs Publics qui est de 15 %. Depuis janvier 2017, SOCAMEL Technologies a collecté 109 tonnes d'équipements de cuisines professionnelles.

<http://www.socamel.fr/>

► Trophée « Communication » : TOURNUS Equipement

TOURNUS Equipement, dirigé par Pierre MARCEL, fabrique des lignes de self, des fours de remise en température, des armoires de maintien en température, du mobilier inox, et des étals de vente en rayon poissonnerie. TOURNUS Equipement se distingue par la sensibilisation de ses équipes et de ses clients à l'impact environnemental de ses produits et de son activité. Le jury a retenu les objectifs ambitieux et les moyens afférents qui se traduisent par :

- une communication commerciale web et print qui intègre systématiquement un volet environnemental et fait part des meilleures pratiques en matière de gestion des déchets ;
- une formation des collaborateurs ;
- la visibilité de la contribution environnementale sur les factures ;
- une incarnation des ambitions environnementales de l'entreprise par son président auprès de la filière et des relais d'opinion.

<http://www.tournus.com/>

Organisés pour la seconde fois en 2018, les Trophées VALO RESTO PRO® ont été créés à l'initiative du SYNEG et d'ECOLOGIC, d'une part pour récompenser les acteurs engagés dans l'économie circulaire, et d'autre part pour encourager le développement des bonnes pratiques en les valorisant et en les donnant à voir à toute la filière.

LE SALON
DES VINS
LOIRE

ANGERS - FRANCE
(MJC DES EXPOSITIONS)

LUN 4 / MAR 5 | FEVRIER 2019

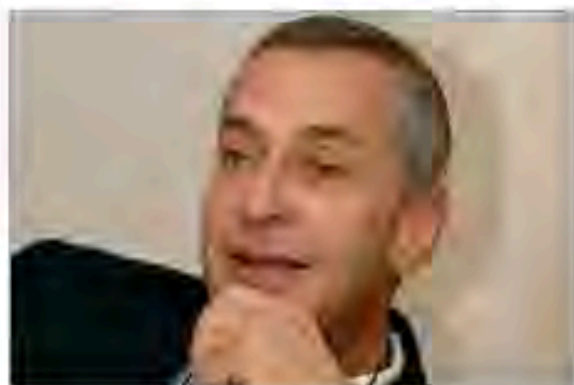
MARCHÉS FONDÉS | FACTS | L'INFO EN DIRECT | Marché | Disparition de Thierry Brener, grande figure de l'industrie des équipements

FIL DIRECT

Marché

Par la Rédaction HRInfos | Article publié le 12/09/2018 - 9 h 41 min

Disparition de Thierry Brener, grande figure de l'industrie des équipements



Thierry Brener a impulsé les engagements de la filière industrielle des cuisines professionnelles en matière de protection de l'environnement, notamment dans la gestion des déchets industriels et les économies d'énergie. Il milita également pour la responsabilité sociale des entreprises (RSE), anticipant qu'elle serait un autre enjeu majeur pour les économies modernes.

Nous apprenons par un communiqué du Syneg (Syndicat national de l'Équipement des Grandes Cuisines) la disparition le 8 septembre 2018 à l'âge de 71 ans de Thierry Brener, figure importante du secteur industriel européen des cuisines professionnelles.

Ancien PDG du groupe d'équipement de cuisines professionnelles Bonnet-Cidelcem- HMI Grande Cuisine, Thierry Brener fut également président de 2003 à 2005 de l'EFCEM (European Federation of Catering Equipment Manufacturers) puis président du Syneg de 2006 à 2012.

Après un parcours ascensionnel de 20 ans (1965-1985) au sein du Club Méditerranée (d'abord comme GO, puis chef de village, et enfin comme directeur général Pays), Thierry Brener occupe des fonctions dirigeantes au sein du groupe Calberson de 1985 à 1990. Il est nommé par la suite directeur général du CNIT (Groupe SARI, immobilier) de 1991 à 1993, avant d'assurer la présidence du groupe SMAT de 1993 à 1995, 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 devenant PDG du groupe BONNET-CIDELCEM- HMI Grande Cuisine, responsabilité qu'il assumera jusqu'en 2007.

Monsieur Brener ne cessera alors de s'investir dans le développement et la promotion de cette industrie. D'abord de 2003 à 2005 en qualité de président de l'EFCEM, puis de 2006 à 2012 comme président du SYNEG.

En parallèle, de 2004 à 2014, Thierry Brener mettra ses qualités d'entrepreneur et de manager au service de la formation des jeunes, en intervenant, en qualité de professeur, expert qualifié, à l'école de management Euromed Marseille devenue en 2013 Kedge Business School (KBS).

Thierry Brener était Officier de la Légion d'honneur et Chevalier du Mérite agricole.

Thierry Brener, souligne le communiqué du Syneg, 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".

Ses obsèques auront lieu dans la stricte intimité le vendredi 14 septembre au Crématorium de Nanterre. (d'après communiqué de presse Syneg et fiche Who'swho).

mikro

Le premier service de collecte
des encombrants professionnels
[MARCHÉ CULINAIRE](#) | [MARCHÉ](#) | [ACTUALITÉS](#) | [Carnet](#) | [Disparition de Pierre-Alain Augagneur, président de l'équipementier Charvet](#)

ACTUALITÉS

Carnet

Par la Rédaction HR Infos | Article publié le 29/10/2018 - 15 h 27 min

Disparition de Pierre-Alain Augagneur, président de l'équipementier Charvet



Pierre-Alain Augagneur en 2013, alors qu'il présidait le Syndicat National des Equipements de Grandes Cuisines. Monsieur Augagneur avait également contribué à faire de Charvet ambassadeur de l'excellence industrielle française à l'exportation, notamment sur les grands projets hôteliers en Afrique et au Moyen-Orient.

Le Syneg, Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines, a annoncé le 29 octobre le décès brutal de Pierre-Alain Augagneur, président de la société Charvet (spécialiste des matériels de cuisson exportant dans une quinzaine de pays), survenu à Dubaï le 27 octobre, à l'âge de 50 ans.

Diplômé de l'Université Catholique de Lille, ingénieur diplômé de l'École Supérieure des Techniques Industrielles et des Textiles de Lille, Pierre-Alain Augagneur avait débuté sa carrière en 1994 comme responsable de la recherche et du développement chez SIL, l'entreprise familiale fondée par son père, André. La Société Industrielle de Lacanche est connue des professionnels pour sa marque Ambassade de Bourgogne.

En 2003, Pierre-Alain devient PDG de Charvet. À partir de 2008, il est également président de la société France Kitchen co-détenue avec la société Tournus Equipement. France Kitchen est spécialiste des projets de cuisines professionnelles pour de grands hôtels en Afrique et au Moyen-Orient. Depuis 2015, monsieur Augagneur partageait sa vie professionnelle entre l'usine de Charvet à Charavines et le bureau commercial de Dubaï.

Parallèlement au développement de son entreprise, Pierre-Alain Augagneur a toujours manifesté de l'intérêt pour les questions professionnelles et l'action collective. D'abord comme président de la commission technique du Syneg, puis en qualité de président de 2013 à 2016. Il en était toujours vice-président.

"Personnalité pondérée, loyale et fidèle, doté d'une grande qualité d'écoute et de hauteur de vue, il a contribué à ouvrir davantage notre organisation professionnelle à son environnement professionnel et à l'inscrire dans les enjeux du futur", souligne le Syneg, dans son communiqué.

Au nom du Syneg, de son conseil d'administration, des adhérents et de l'ensemble de l'industrie, Pascal Marchand, président du Syneg à la suite de monsieur Augagneur, a adressé ses condoléances à son épouse, ses enfants, ses parents, son frère Jean-Jacques, ainsi qu'à l'ensemble du personnel de Charvet et les a assurés de son soutien.

Pierre-Alain Augagneur était marié et père de 4 enfants.

TOUTES LES BREVES ►

Disparition de Pierre-Alain AUGAGNEUR

SAVOIR

29
OCT



C'est avec grande tristesse que nous avons appris le décès brutal de Pierre-Alain AUGAGNEUR, Président de CHARVET, survenu à Dubaï le 27 octobre dernier. Il avait 50 ans. Pierre-Alain AUGAGNEUR était marié et père de 4 enfants.

Ingénieur diplômé de l'École Supérieure des Techniques Industrielles et des Textiles de Lille, il commence sa carrière en 1994 comme responsable de la recherche et du développement chez SIL, l'entreprise familiale fondée par son père. En 2003, il devient PDG de CHARVET, et en 2008 Président de la société FRANCE KITCHEN co-détenue avec la société TOURNUS EQUIPEMENT. Depuis 2015, il partageait sa vie professionnelle entre l'usine de CHARVET à Charavines et le bureau commercial de Dubaï.

Parallèlement au développement de son entreprise, Pierre-Alain AUGAGNEUR a toujours manifesté de l'intérêt pour l'action collective. D'abord comme Président de la Commission Technique du SYNEG, puis en qualité de Président de 2013 à 2016. Il en était toujours Vice-Président.

Personnalité pondérée, loyale et fidèle, doté d'une grande qualité d'écoute et de hauteur de vue, il a contribué à faire avancer les débats, son environnement professionnel, la mise en avant du SYNEG, et à l'inscrire dans les enjeux du futur.

Toute l'équipe de L'Autre Cuisine, adresse toutes ses condoléances à son épouse, ses enfants, ses parents, son frère ainsi qu'à l'ensemble du personnel de CHARVET et les assure de son soutien. Toutes nos pensées vont vers eux en ce moment douloureux.

BOUTIQUE

Achat en ligne de numéros spéciaux

RECEVEZ LE MAGAZINE IMPRIMÉ



OFFRES D'EMPLOI GRATUITES

Toutes les offres

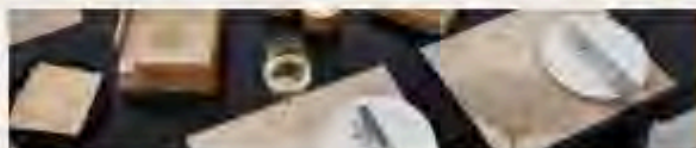
Déposer une offre (gratuit)

FACEBOOK



CONTACT

Contactez l'équipe de L'autre cuisine et rejoignez la communauté de la restauration collective responsable.



L'art de la table
éco-responsable

- Le Développement durable est une tendance forte pour 52 % des professionnels des CHR et traiteurs -
Accueil | Le bio encore trop timide sur les cartes des CHR -

14/11/2019

ARWYTEC, SANTOS, SOCAMEL TECHNOLOGIES ET TOURNUS EQUIPEMENT DÉCROCHENT LES TROPHÉES VALO RESTO PRO 2018-2019



Bruno Dettwiller (Arwytec), Pierre Marcel (Tournus), Laurent Cournel (Socamel Technologies), Aurélien Fouquet (Santos).
©Emmanuel Nguyen Ngoc

L'édition 2018-2019 des Trophées Valo Resto Pro récompense les entreprises Arwytec, Santos, Socamel Technologies et Tournus Equipement, quatre acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouche, pour leur engagement et réussite en matière de démarche d'éco-conception des équipements de cuisines professionnelles, de collecte de déchets issus des ces équipements et de communication « responsable ». Le palmarès a été révélé le 13 novembre au salon EquipHotel.

« La conscience environnementale progresse. Valo Resto Pro a transformé la contrainte de la

gestion de la fin de vie des équipements en une opportunité » s'est félicité René Louis Perrier, président de l'éco-organisme Ecologic cofondateur avec le Syneq (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines) de Valo Resto Pro. Ce dispositif de guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie, dont les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), promeut un label d'identification collectif reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement.

Trophée « Démarche d'éco-conception »

Catégorie « Bureau d'études » : Arwytec est récompensé pour sa démarche proactive en matière d'éco-conception auprès de ses clients. Il utilise des indicateurs et des moyens techniques pour réduire l'impact environnemental des produits dès leur conception : développement d'outils informatiques (modèles de prévision de consommation énergétique et/ou du coût global) ; amélioration des méthodes (rédaction de clauses contractuelles d'engagement de performance) ; utilisation d'outils adaptés pour la mesure des performances réelles (compteurs, capteurs connectés, caméras thermiques pour chambres froides).

Catégorie « Fabricant » : Santos, dans le cadre du développement de son extracteur de jus, a adopté une démarche globale d'éco-conception (consommation matière, consommation énergétique, durée de vie et recyclabilité). Le fabricant a mobilisé l'ensemble de la chaîne de production, des sous-traitants au bureau d'études, et a utilisé les ressources du CETIM et la méthodologie ATEP pour valider sa démarche. Le projet lié à ce produit a permis de réduire les impacts environnementaux de 20 % par rapport à la gamme précédente pour une qualité supérieure.

Trophée « Collecte » :

Socamel Technologies affiche une croissance performante de son taux de collecte. En juin 2018, le taux de retour des équipements atteint 27 % des mises sur le marché, soit 5 points de plus qu'en 2016. Ce taux est très au-dessus de l'objectif réglementaire fixé par les Pouvoirs Publics qui est de 15 %. Depuis janvier 2017, Socamel Technologies a collecté 109 tonnes d'équipements de cuisines professionnelles.

Trophée « Communication » :

J'aime 874 Partager

RECHERCHER

OK

RESTAURATION21,
DÉCOUVREZ LE MAGAZINE

Restauration21



Feuilleter en ligne le Magazine
#2 de Restauration21

LES NOTES RÉCENTES

[Sirha TV - Quelles solutions pour une gestion optimale des déchets en restauration ?](#)

[Sirha TV - Comment la restauration collective peut-elle répondre au projet Ambition Bio 2022 ?](#)

[Greffeuille Aveyron, Le Comptoir des Vignes Bio et Bioisèrenet Puygarron remportent les Trophées de l'Innovation vendéenne en Bio](#)

[Mathieu Bourgeat et Emeline n'ont lâché leur parlementaire autour de la table de tri alimentaire](#)

LA TRIBUNE D'ELISABETH LAVILLE

["L'économie circulaire, source d'économies et d'innovation pour la restauration"](#)

["Quand la restauration s'empare de la tendance "zero-waste"](#)

["Des avis sans accord pour la planète et la santé ?"](#)

["Quand les campus s'engagent pour une restauration durable"](#)

["Quel accord de filière ?"](#)

Les contenants
alimentaires
éco-responsables



- En Ile-de France, Newrest Restauration contractualise avec Transgourmet et la Ferme des Pommereaux
| [Accueil](#) | [Doggy bag, bio, bouteilles en plastique...](#) Ce que les députés ont voté pour la restauration -

25/05/2018

LE SYNEG ET ECOLOGIC ORGANISENT LES SECONDS TROPHÉES VALO RESTO PRO



Le Syneg qui rassemble et représente en France les fabricants d'équipements pour la restauration hors-domicile et l'éco-organisme Ecologic organisent la seconde édition des trophées Valo Resto Pro. Une initiative destinée 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. Décernés par un jury d'experts, ils seront remis à l'occasion du salon EquipHotel 2018, qui se déroulera du 11 au 15 novembre prochains à Paris Expo, Porte de Versailles.

Tous les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche : fabricants, installateurs, distributeurs, bureaux d'études et même utilisateurs de cuisines professionnelles, sont invités à faire acte de candidature dans une ou plusieurs des trois catégories suivantes :

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

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 14 septembre.

Pour réduire l'impact environnemental de la filière et développer des solutions d'économie circulaire, le Syneg et Ecologic ont créé le [diplôme Valo Resto Pro](#) pour la gestion des équipements électriques et des éléments d'ameublement usagés. Ces trophées sont organisés avec le soutien du CINOV Restauconcepteurs, du FCSI France, du GNI-Synhorcat, de Restau'Co, de l'Udihp et de l'UNICPRO (Union nationale des installateurs de cuisines professionnelles). Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 18 juillet 2018 auprès de Gregory Anzalone, responsable du développement des marchés professionnels pour Ecologic : gregory.anzalone@ecologic-france.com.
[Bulletin d'inscription](#).

Posted by Lydie Anastassian at 15:13:49 dans [Concours](#), [Equipement](#)

[J'aime](#) [Twitter](#) [Partager](#)

2

Commentaires

You can follow this conversation by subscribing to the [comment feed](#) for this post.

Poster un commentaire

Les commentaires sont modérés. Ils n'apparaîtront pas tant que l'auteur ne les aura pas approuvés. Ce blog ne peut être commenté que par des utilisateurs enregistrés. To comment, please [login](#)

[J'aime](#) 974 [Partager](#)

RECHERCHER

OK

RESTAURATION21,
DÉCOUVREZ LE MAGAZINE

Restoration21



Feuilleton en ligne le Magazine
#2 de Restoration21

LES NOTES RÉCENTES

[Siha TV - Quelles solutions pour une gestion optimale des déchets en restauration ?](#)

[Siha TV - Comment la restauration collective peut-elle répondre au projet Ambition Bio 2022 ?](#)

[Greffeuille Arvenny, Le Comptoir des Viandes Bio et l'Établissement Puigrenier remportent les Trophées de l'Innovation Viandes Bio en IHD](#)

[Molfer Bougeat et Esalys officialisent leur partenariat autour de la table de la Harmonie](#)

LA TRIBUNE D'ELISABETH LAVILLE

["L'économie circulaire, source d'économies et d'innovation pour la restauration"](#)

[Quand la restauration s'engage de la transition "sans pétrole"](#)

["Des défis sans pour autant compromettre la santé"](#)

["Pourquoi la restauration doit-elle s'engager ?"](#)

LA NEWSLETTER DE
RESTAURATION21

[S'abonner](#)

ECOLAB

Solutions d'hygiène
durables

ECOLAB

TRANSGOURMET

Fournisseur de référence

TRANSGOURMET

METRO

Partenaire des
restaurateurs &
commerçants
indépendants

METRO

CHEF'ECO

Gestion des déchets et
du gaspillage
alimentaire

Chef'ECO

GREEN ACCESS

Pour réduire vos
émissions de CO2

GARANTIE CO2

ECELEKTIC

Inscrivez votre activité
dans une perspective
durable

Ecelectic

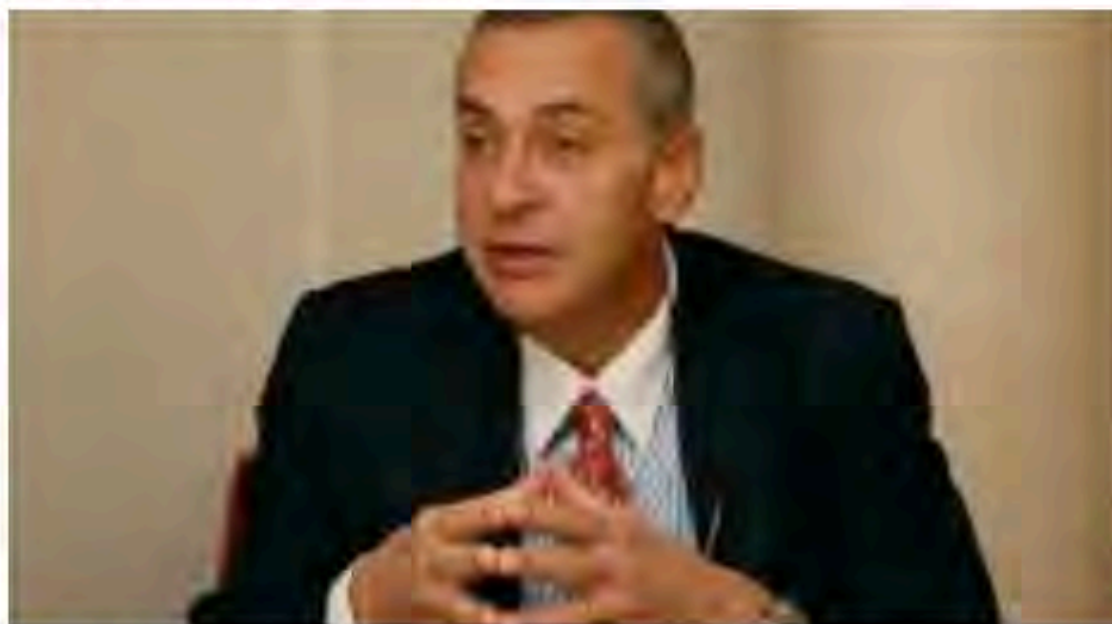
Capture d'écran

PHIL OCEAN



ACTUALITÉS

COMMUNAUTÉ

COMMUNAUTÉ
♥ 2

Thierry Brener nous a quittés

11 Septembre 2018 - 942 vue(s)



Twitter



Facebook

Figure de la Grande Cuisine, puis Président du Syneg, Thierry Brener est décédé le 8 septembre à l'âge de 71 ans. Nous nous associons au Syndicat de la Grande Cuisine, à ses administrateurs, à ses adhérents et toute l'industrie des cuisines professionnelles pour adresser à sa famille et ses proches, toutes nos condoléances.

Dans son message placé sous le signe de la tristesse, le Syneg témoigne à Thierry Brener sa reconnaissance pour l'ensemble de son action de représentation et de développement au service de l'industrie de la cuisine professionnelle. Après un long parcours à différentes fonctions au sein du Club Méditerranée (GO, chef de village, directeur financier, consultant ...), 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 (Fédération Européenne de l'Industrie), 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). Par ailleurs, il était 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. Ses obsèques auront lieu dans la stricte intimité le vendredi 14 septembre au Crématorium de Nanterre. Ni fleurs ni couronnes. Vos messages de sympathie peuvent être adressés à Mme Brener - 2 rue du bois de Boulogne - 92210 Saint-Cloud.

Communiqué du Syneg.

TAGS :

SYNEG

Thierry Brener

18

#snacking
10 ansng
18#snacking
10 ansng
18

Snacking

Snacking



ACTUALITÉS

EQUIPEMENT, TECHNO ET SERVICE

# Snacking
10 ansEQUIPEMENT,
TECHNO ET
SERVICE ♥ 0

EquipHotel 2018, Arwytec, Santos, Socamel et Tournus, couronnées des trophées Valo Resto Pro®

15 Novembre 2018 - 487 vue(s)



Twitter



Facebook

Le millésime 2018-2019 des trophées Valo Resto® organisés pour la seconde fois par le Syneg et Ecologic, récompense des initiatives vertueuses en matière d'éco-conception, de collecte de déchets issus de ces équipements et de communication « responsable ».

Le syndicat professionnel des fabricants d'équipements pour la restauration hors-domicile avait donné rendez-vous à ses membres, sur le salon EquipHotel, aux côtés de l'éco-organisme mandaté par l'Etat pour la prévention, le recyclage des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), pour remettre les 2^e trophées Valo Resto Pro®. Avec un exæquo, sur l'une des trois catégories récompensées, ce sont donc 4 sociétés qui ont, cette année, remporté cette distinction. Les candidatures avaient été lancées en mai dernier avant une délibération en octobre, par un jury composé de représentants du CINOV, Restauconcept, d'Ecologic, du GNI Hôtellerie & Restauration, de Restau'co, du SYNEG, d'Unipro, et de l'Udihr. Il ont récompensé Arwytec et Santos pour leur démarche d'éco-conception, Socamel Technologies pour sa performance de collecte et Tournus Equipement pour sa communication en faveur du recyclage des équipements de cuisines professionnelles. Le jury a salué la qualité des dossiers présentés et les avancées des acteurs du secteur en matière d'intégration des principes de l'économie circulaire dans leurs activités. Le jury note également un réel engouement pour la catégorie nouvellement créée « Démarche d'éco-conception », aussi bien du côté des fabricants que des bureaux d'études.

TAGS : VALO RESTO PRO SYNEG

ng
is# Snacking
10 ans

Snacking

Snacking



ACTUALITÉS

COMMUNAUTÉ

# Snacking
10 ans

COMMUNAUTÉ

♥ 19

Décès de Pierre-Alain Augagneur

29 Octobre 2018 - 2948 vue(s)



Twitter



Facebook

Pierre-Alain Augagneur est décédé, le 27 octobre à Dubaï. Marié et père de 4 enfants, il avait 50 ans. France Snacking s'associe au SYNEG pour exprimer toutes ses condoléances à la famille, aux proches et à tout le personnel de la société Charvet dont il était Président.

Après la décès, il y a [quelques semaines de Thierry Brenner](#), le monde de la Grande Cuisine française est une nouvelle fois en deuil avec la disparition brutale de l'un de ses grands ambassadeurs, notamment à l'international, Pierre-Alain Augagneur, Président de Charvet.

Ingénieur diplômé de l'École Supérieure des Techniques Industrielles et des Textiles de Lille, il commence sa carrière en 1994 comme responsable de la recherche et du développement chez SIL, l'entreprise familiale fondée par son père. En 2003, il devient PDG de Charvet, et en 2008 Président de la société France Kitchen co-détenue avec la société [Tournus](#) Equipement. Depuis 2015, il partageait sa vie professionnelle entre l'usine de Charvet à Charavines et le bureau commercial de Dubaï.

Parallèlement au développement de son entreprise, Pierre-Alain Augagneur a toujours manifesté de l'intérêt pour l'action collective. D'abord comme Président de la Commission Technique du SYNEG, puis en qualité de Président de 2013 à 2016. Il en était toujours Vice-Président.

Comme le précise le SYNEG dans son communiqué, l'homme était une personnalité pondérée, loyale et fidèle, doté d'une grande qualité d'écoute et de hauteur de vue ; il a contribué à ouvrir davantage l'organisation professionnelle à son environnement professionnel et à l'inscrire dans les enjeux du futur.

ng
&# Snacking
10 ans



ACTUALITÉS EQUIPEMENT, TECHNO ET SERVICE



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

24 Juin 2018 - 716 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'une 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 Unipro, 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.

A LIRE : EquipHotel 2018, un laboratoire d'inspiration au positionnement multi-spécialiste

TAGS: SYNEG

A NE PAS MANQUER



TENDANCES 1

Les Français, fans de la pause déjeuner



ÉVÉNEMENTS 4

La Hard Rock café Team Lyonnaise, championne du World Burger Contest au Sirha



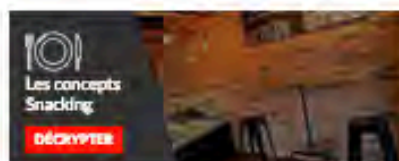
MANAGEMENT & FRANCHISE 4

La marketplace Gourming, forte de 18 000 références, fait peau neuve



EQUIPEMENT, TECHNO ET SERVICE 2

Rational met le cap sur le snacking et la boulangerie



LES + LUES LES + COMMENTÉES



TENDANCES 36

Ouverture, Père & Fish prend la mer avec ses burgers gourmands de poisson



TENDANCES 32

Quelles seront les tendances du burger en 2019 ? On vous dit tout !



MANAGEMENT & FRANCHISE 34

Les 7 étapes d'une stratégie digitale (réussie) pour les métiers de bouche



Un nouvel administrateur et un nouveau guide au Syneg

Publié par  ZePros News Par **Audis Abnucaya**

25/05/18 à 08:17 • Mise à jour le 25/06/18 à 12:04

Ça m'intéresse

Tik



NOMINATION

Lors de l'Assemblée Générale annuelle qui s'est tenue le 21 juin à la Maison de la mécanique à Paris-La Défense, un **nouvel administrateur** a rejoint l'organisation représentant les fabricants d'équipements de cuisines professionnelles : **Laurent Godard**, P-DG de Sud Inox. **Pascal Marchand**, président d'Eurocave, a été reconduit à la présidence du Syneg.



Lors de l'Assemblée Générale annuelle du Syneg qui s'est tenue le 21 juin, un nouvel administrateur a été élu en la personne de Laurent Godard (Sud Inox).

Pierre-Alain Augagneur (Charvet), Jean-Pierre Levi (Unic), Pierre Marcel (Tournus Equipement) sont vice-présidents et **Bénédicte Comperre** (Métos), trésorière. L'Assemblée générale a également donné lieu au lancement du nouveau guide technique du Syneg : ce guide 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 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). Par ailleurs, le Syneg rappelle que les inscriptions aux 2D Trophées Valo resto pro sont ouvertes jusqu'au 18 juillet et ont vocation 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. Une nouvelle catégorie écoconception a été créée. 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.

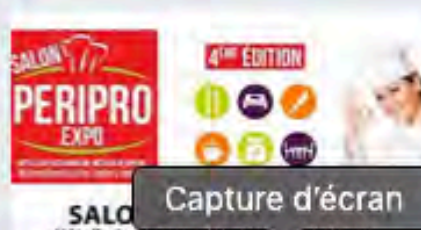
Mots-clés : #Restauration Collective #Administration #Assemblée générale #Équipementier #Guide #Nomination

Soyez le premier à réagir à cet article



Envoyez votre commentaire

Dernières actualités dans Restauration Collective



Capture d'écran

Décès brutal de Pierre-Alain Augagneur, président de Charvet

Publié par **ZePros News** Par **Jean Charles Schamberger**

29/10/18 à 11:29 - Mise à jour le 29/10/18 à 11:41

Ça m'intéresse

Tok



DISPARITION

Pierre-Alain Augagneur, président de l'équipementier pour cuisines professionnelles Charvet et vice-président du Syneg (dont il fut également président de 2013 à 2016), est décédé brutalement à Dubaï le 27 octobre, à l'âge de 50 ans.

Ingénieur diplômé de l'École supérieure des techniques industrielles et des textiles de Lille, Pierre-Alain Augagneur commence sa carrière en 1994 comme

responsable de la recherche et du développement chez SIL, l'entreprise familiale fondée par son père. En 2003, il devient P-DG de Charvet, et en 2008 président de la société France Kitchen co-détenue avec la société Tournus Equipement. Depuis 2015, il partageait sa vie professionnelle entre l'usine de Charvet à Charavines (38) et le bureau commercial de Dubaï. « *Personnalité pondérée, loyale et fidèle, doté d'une grande qualité d'écoute et de hauteur de vue, il a contribué à ouvrir davantage notre organisation professionnelle à son environnement professionnel et à l'inscrire dans les enjeux du futur* », commente notamment le Syneg dans un communiqué.



Pierre-Alain Augagneur était marié et père de 4 enfants.