



Accueil - CHR/Collectivités - Le dispositif Valo Resto Pro évolue

Le dispositif Valo Resto Pro évolue

23 janvier 2019



Ecologic, éco-organisme référent sur la gestion des déchets issus des cuisines professionnelles et des métiers de bouche, fait évoluer son dispositif de mise en conformité et de collecte et de recyclage des Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA).

A l'origine, l'éco-organisme avait été agréé pour la gestion de la filière des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) ménagers (depuis 2006) et professionnels (depuis 2012), dont les DEEE des cuisines professionnelles et des métiers de bouche. En 2016 et 2017, Ecologic a été agréé pour la gestion des DEA (Déchets d'Eléments d'Ameublement) spécifiquement de ce secteur d'activité.

Or, dans le cadre du renouvellement de l'agrément DEA pour la période 2018-2022, les pouvoirs publics ont souhaité que les éco-organismes élargissent leur périmètre au secteur domestique. Compte-tenu de la destination uniquement professionnelle que le **Synerg** et Ecologic ont toujours voulu donner à Valo Resto Pro, les deux acteurs n'ont pas souhaité se diversifier dans les équipements domestiques arguant que la vocation de Valo Resto Pro est exclusivement professionnelle.

Il a donc été convenu avec les pouvoirs publics qu'une solution exclusivement professionnelle gardait sa pertinence au regard des bons résultats obtenus en 2017 (34 410t de mises sur le marché et 6 317t collectés en hausse de 50%).

En conséquence, avec l'accord des pouvoirs publics, le Synerg et Ecologic ont construit une solution de continuité en s'appuyant sur l'agrément de l'éco-organisme Valdelia, historiquement dédié aux DEA professionnels, pour gérer les DEA des cuisines professionnelles et des métiers de bouche.

Concrètement, Ecologic propose désormais aux producteurs un mandat leur permettant, par son intermédiaire, d'adhérer à l'éco-organisme Valdelia, afin de conserver à l'identique leur processus de déclaration et de facturation. Par ailleurs, Ecologic continuera de développer les solutions de collecte et de traitement des DEA adaptées aux spécificités des cuisines professionnelles et des métiers de bouche, notamment dans le cadre de Valo Resto Pro. Les tonnages collectés seront versés à Valdelia qui en fera le reporting au Registre de L'Ademe.

Ecologic reste donc l'interlocuteur unique de la profession. Les DEEE et les DEA issus des cuisines professionnelles et des métiers de bouche continuent d'être gérés de manière mutualisée pour les metteurs sur le marché, comme pour les installateurs et les détenteurs.

En résumé :

- Si vous êtes un fabricant ou un metteur sur le marché, vous continuez de bénéficier de tarifs pour vos mises sur le marché identiques sinon meilleurs, et de la prise en charge de votre Responsabilité Elargie de Producteurs (REP), conforme aux réglementations et validée par les pouvoirs publics ;
- Si vous êtes un détenteur de déchets, vous continuez de bénéficier de la mutualisation des opérations de collecte pour les DEEE et les DEA et du reporting, via e-dechet.com

Les grandes échéances à venir



Abonnez-vous à **La Rpf Cuisine Pro**



A partir de **49 €**

Populaire

Étiquettes



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



CHR/Collectivités
Jean-Michel Soto, nouveau président du Synerg
30 janvier 2019



CHR/Collectivités, Fournisseurs
Naissance de Resto France Experts
3 avril 2019



Recyclage des équipements de cuisine

Publié le 21 mai 2019

Le recyclage des équipements de cuisine professionnelle est un sujet réglementé. Petit tour d'horizon des bonnes pratiques en la matière.

L'exploitation de matériel de cuisine professionnelle conduit systématiquement à s'interroger sur les fournisseurs et sur la maintenance et/ou le remplacement d'équipements. La fin de vie des équipements et leur recyclage constitue un sujet à part entière au même titre que ceux évoqués plus haut.

La démarche

Le traitement des équipements en fin de vie est à la charge des fabricants ou de leurs revendeurs. Ces derniers doivent être enregistrés auprès de l'**ADEME** et mettre en place un dispositif de recyclage. Le **Syneg** a pris l'initiative de mettre en place un guichet unique pour la collecte et le traitement des déchets (collecte, dépollution, recyclage). C'est l'entreprise agréée **Ecologic** qui est en charge de ce dispositif. Elle assure ainsi la collecte des Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), ainsi que des Déchets d'éléments d'ameublement (DEA). Il intervient pour le compte des fabricants français et des revendeurs présents sur le territoire. Cette organisation fait l'objet d'un partenariat entre le Syneg et Ecologic dénommé **Valo Resto Pro**.

Ce dispositif a permis la collecte et le recyclage de **6,3t** de déchets en 2017 (source Syneg). Cela représente 18% des équipements vendus par les adhérents du Syneg cette année là.

Comment engager le recyclage d'équipements usagés ?

L'utilisateur a toute sa place dans la filière. C'est lui qui est à l'initiative de la mise en route du recyclage de ses déchets. Trois possibilités s'offrent à lui.

Tout d'abord, il peut faire reprendre l'équipement par un revendeurs lors d'un remplacement.

Ensuite, il peut prendre l'initiative de porter ses déchets à la déchetterie où dans un site de

REMISE DE PRIX
Les Trophées
Valo Resto Pro
2018



Les entreprises Arwytec, Santos, Socaimel Technologies, et Tournus Equipement, engagées dans l'écoconception d'équipements de cuisines professionnelles, de collecte de déchets et de communication responsable, ont été gratifiées respectivement d'un Trophée Valo Resto Pro le 14 novembre dans la catégorie Bureaux d'études, Fabricant, Collecte, et Communication.

Erratum 2^e édition des Trophées

Valo Resto Pro

Nous vous l'annonçons dans les pages du dernier magazine Grandes Cuisines, les Trophées Valo Resto Pro ont été remis à l'occasion du salon Equip Hotel au Parc des expositions de Paris-Porte de Versailles, mardi 13 novembre dernier.



Or, sur la photo d'illustration, nous retrouvons les lauréats de la 1^{re} et non de la 2^e édition des Trophées Valo Resto Pro. Nous présentons toutes nos excuses aux lauréats de cette année qui sont les entreprises

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

ex aequo : Arwytec (bureau d'étude cuisine) & **Santos** / meilleure démarche d'éco-conception dans les cuisines professionnelles. A.I.L.

Accueil - CHR/Collectivités - Le SYNEG et GRDF renouvellent leur convention de partenariat

Le **SYNEG** et GRDF renouvellent leur convention de partenariat

5 février 2020



Le SYNEG, représentant les équipementiers de la restauration hors-domicile, et GRDF, principal distributeur de gaz naturel en France, viennent de renouveler leur convention de partenariat technique dans les domaines de la normalisation, de la maintenance préventive, de la formation et de l'innovation.

Initié en 2014, ce partenariat est renouvelé pour la troisième fois consécutive, preuve de la permanence du lien entre cuisine professionnelle et gaz naturel employé dans de nombreuses applications de cuisson.

Établie pour la période 2020-2022, la convention couvre plus particulièrement 4 domaines de collaboration :

- **La normalisation** : renforcement de la contribution de la filière autour de 3 axes de travail : la présence d'experts aux travaux de normalisation relatifs à la cuisson professionnelle, tant au niveau français qu'au niveau européen ; la tenue par la France du secrétariat du Comité technique européen ; la réalisation d'essais techniques afin d'être force de proposition dans les travaux normatifs.
- **La maintenance** : mise à jour et réalisation de nouvelles fiches matériels du Guide de la maintenance préventive co-édité par le SYNEG, GRDF et le CETIM et connaissant un réel succès : plus de 1 500 exemplaires téléchargés en l'espace de 18 mois.
- **La formation** : promotion auprès de la filière des formations organisées par GRDF sur les atouts du gaz dans la cuisson professionnelle.
- **L'innovation** : production et diffusion auprès de la filière de contenus rédactionnels sur les innovations gaz naturel appliquées aux cuisines professionnelles (par exemple les gaz verts).

La rédaction

Ne manquez pas l'actualité



Abonnez-vous



A part

Populaire

Étiquette



CHR/Collectivités
Grands Prix matériels *
13 décembre



CHR/Collectivités
Jean-Michel
30 janvier 20



CHR/Collectivités
Naissance d'
3 avril 2019

PARTENARIAT

GRDF
et le Syneg
remettent ça

Initié en 2014, le partenariat entre GRDF, principal distributeur de gaz naturel en France, et le Syneg, représentant les équipementiers de la restauration hors-domicile, est renouvelé pour la troisième fois consécutive. Établie pour la période 2020-2022, la convention couvre plus particulièrement 4 domaines de collaboration :

- La normalisation : renforcement de la contribution de la filière autour de 3 axes de travail : la présence d'experts aux travaux de normalisation relatifs à la cuisson professionnelle, tant au niveau français qu'au niveau européen ;



- la tenue par la France du secrétariat du Comité technique européen ; la réalisation d'essais techniques afin d'être force de proposition dans les travaux normatifs.

- La maintenance : mise à jour et réalisation de nouvelles fiches matériels du Guide de la maintenance préventive co-édité par le SYNEG, GRDF et le CETIM et connaissant un réel succès : plus de 1 500 exemplaires téléchargés en l'espace de 18 mois.
- La formation : promotion auprès de la filière des formations organisées par GRDF sur les atouts du gaz dans la cuisson professionnelle.
- L'innovation : production et diffusion auprès de la filière de contenus rédactionnels sur les innovations gaz naturel appliquées aux cuisines professionnelles (par exemple les gaz verts).

DEEE ET DEA

Le dispositif
Valo Resto Pro évolue

Ecologic reste l'interlocuteur unique de la profession.

Ecologic, éco-organisme référent sur la gestion des déchets issus des cuisines professionnelles et des métiers de bouche, fait évoluer son dispositif de mise en conformité et de collecte et de recyclage des Déchets d'Éléments d'Ameublement (DEA). Dans le cadre du renouvellement de l'agrément DEA pour la période 2018-2022, les pouvoirs publics ont souhaité que les éco-organismes élargissent leur périmètre au secteur domestique. Compte tenu de la destination uniquement professionnelle que le Syneg et Ecologic ont toujours voulu donner à Valo Resto Pro, les deux acteurs n'ont pas souhaité se diversifier dans les équipements domestiques arguant que la vocation de Valo Resto Pro est exclusivement professionnelle. Il a donc été convenu avec les pouvoirs publics qu'une solution exclusivement

professionnelle gardait sa pertinence au regard des bons résultats obtenus en 2017 (34 410 t de mises sur le marché et 6 317 t collectés en hausse de 50 %). En conséquence, avec l'accord des pouvoirs publics, le Syneg et Ecologic ont construit une solution de continuité en s'appuyant sur l'agrément de l'éco-organisme Valdelia, historiquement dédié aux DEA

professionnels, pour gérer les DEA des cuisines professionnelles et des métiers de bouche. Ecologic reste donc l'interlocuteur unique de la profession. Les DEEE et les DEA issus des cuisines professionnelles et des métiers de bouche continuent d'être gérés de manière mutualisée pour les metteurs sur le marché, comme pour les installateurs et les détenteurs. ●

En pratique...

- Si vous êtes un fabricant ou un metteur sur le marché, vous continuez de bénéficier de tarifs pour vos mises sur le marché identiques sinon meilleurs, et de la prise en charge de votre Responsabilité Élargie de Producteurs (REP), conforme aux réglementations et validée par les pouvoirs publics ;
- Si vous êtes un détenteur de déchets, vous continuez de bénéficier de la mutualisation des

opérations de collecte pour les DEEE et les DEA et du reporting, via e-dechet.com

Pour plus d'informations

Pour les aspects administratifs (contractualisation, déclaration, facturation...) :

ahonore@ecologic-france.com

Pour les aspects opérationnels/collectes/demandes d'enlèvements : ganzalone@ecologic-france.com

CUISINES PROS

NOUVEAU GUIDE DE L'INSTALLATION

À l'occasion du Sirha 2019 à Lyon, le Snefcca a fait découvrir au plus grand nombre son nouveau guide coréalisé avec Qualicuisines. Il répertorie les informations indispensables pour un installateur en cuisines professionnelles, et les réglementations incontournables pour les acteurs de la filière. Ce nouvel ouvrage, a donc pour but de guider le lecteur en amont, pendant et en aval d'un chantier,

de faciliter l'application des textes réglementaires de la profession, et de garantir le partage et l'échange d'informations adéquates aussi bien entre installateurs, qu'entre le professionnel et son client. « Ainsi, dans un enjeu juridique, écologique et technologique, cet outil sera un appui non négligeable pour l'installateur qui manque de temps pour

réunir toutes ces informations », précise le communiqué du Snefcca.

Pour information, ce support est disponible en format papier (uniquement pour les adhérents Snefcca ou Qualicuisines) et en format web sur les sites des deux organismes. Ceci afin de faciliter son transport, sa lecture et les recherches d'informations. ●



Le **Synerg** multiplie les partenariats en ce début d'année 2019

Le 28 janvier 2019, sur le salon du Sirha (Lyon), le Synerg a signé une convention de partenariat avec LABELa, solution marque blanche et filiale de la plateforme collaborative B2B Qantis. Cette convention, devant permettre à la soixantaine d'entreprises adhérentes au Synerg d'accéder à un service achats personnalisé du nom de Synerg Achats, a été conclue pour une durée de trois ans, une information qui a été donnée en exclusivité à Grandes Cuisines. Pour le Synerg, ce partenariat avec LABELa a pour objectif le développement du syndicat grâce au recrutement et à la fidélisation de ses adhérents. *« C'est la suite logique de ce que nous faisons depuis 17 ans, a confié à Grandes Cuisines Gaëtan de Sainte Marie, président de Qantis. Nous avons souhaité mettre le collaboratif à disposition des PME adhérentes au Synerg, qui vont ainsi pouvoir*

bénéficier de conditions d'achats très intéressantes. Elles vont également profiter d'accords-cadres via la commission achats créée par le Synerg. » Les 20 000 entreprises travaillant avec Qantis offriront de multiples possibilités aux membres du Synerg, pour lesquels l'accessibilité à l'économie collaborative



va devenir une réalité. De son côté, Qantis va avoir la possibilité de s'ouvrir à un nouvel univers, inédit pour lui jusqu'alors : celui des grandes cuisines et des installateurs. Une mutualisation des compétences souhaitée par les deux entités, comme le confirme Gaë-

tan de Sainte Marie. *« Ce partenariat va constituer un formidable effet de levier pour nos membres, abonde Laurent Courneil, président de la commission achats du Synerg. Quel gain de temps et d'argent ! »* Une 1^{re} présentation de Synerg Achats aux adhérents est prévue le 5 mars 2019.

En parallèle, le Synerg a renouvelé sa convention de partenariat avec GRDF, le principal distributeur de gaz naturel en France, pour la période 2020-2022. Ce partenariat, initié en 2014, est renouvelé pour la troisième fois consécutive, ce qui démontre la permanence entre cuisine professionnelle et gaz naturel employé dans de nombreuses applications de cuisson. La convention couvrira plus particulièrement quatre domaines de collaboration : la normalisation, la maintenance préventive, la formation et l'innovation. A.D.

4 Syndicats

Unac'Pro



« Si le Snefcca est d'accord pour travailler les sujets que l'on propose, nous sommes prêts à rentrer au bercail. »

Forte d'un changement de nom, (l'Union Nationale des Installateurs de Cuisines Professionnelles est devenue l'Union Nationale des Agenceurs de Cuisines Professionnelles) et d'une liste des 10 travaux qui a fait des remous, l'année 2018 fut riche pour l'Unac'Pro. Également président du syndicat, Jean-Bernard Labruquère revient pour nous sur les positions de l'Unac'Pro non sans exclure un possible rapprochement avec le Snefcca.

Pouvez-vous revenir pour nous sur les 10 travaux lancés au cours de votre conseil d'administration le 7 mars dernier ?

Jean-Bernard Labruquère : Le syndicat a édité une sorte de programme qu'il souhaite travailler et améliorer au sein de la profession [ndlr, voir « UniCpro lance ses 10 grands travaux » Grandes Cuisines n°127]. Le syndicat a transmis ces propositions au Snefcca en leur indiquant que nous pensons que ce serait bénéfique qu'ils prennent en compte également ces points-là. L'idée étant que s'il y a un accord total sur les points à travailler, pourquoi ne ferions-nous pas un seul syndicat ? Au sein de l'Unac'Pro nous ne nous y sommes pas opposés. De la même manière, il y a actuellement deux qualifications [ndlr, Unac'Pro est un des fondateurs de la qualification Qualipro cuisines délivrée par l'organisme Socotec]. Nous ne sommes pas contre, bien au contraire, à ce qu'il n'y ait qu'une. À la seule condition qu'il ne s'agisse pas d'une auto-qualification mais d'une qualification qui donne de la valeur ajoutée.

Vous souhaitez vous rapprocher du Snefcca ?

J-B. L. : Nous en sommes partis il y a 12 ans car nous estimions qu'ils ne s'intéressaient pas assez à la cuisine professionnelle et nous voulions travailler sur ces sujets. Nous avons fait bouger les choses. Aujourd'hui, il semblerait qu'ils s'y intéressent. Nous si le Snefcca - car ils sont plus anciens et plus nombreux que nous - est d'accord pour travailler les sujets que l'on propose, nous sommes prêts à rentrer au bercail. On demande seulement une chose : c'est que nos sujets soient traités.

Pour en savoir plus

- « UniCpro lance ses 10 grands travaux », Grandes Cuisines n°127 – 2T2018
- « Le Syneq réagit aux 10 grands travaux lancés par UniCpro », Grandes Cuisines n°128 – 3T2018
- « UniCpro devient Unac'Pro », Grandes Cuisines n°129 – 4T2018

La réponse de Jean-Luc Carré, président national du Snefcca

« Nous avons eu une rencontre avec Jean-Bernard Labruquère en début d'année dernière pour discuter sur des éventuels sujets communs. Unac'Pro a sorti 10 travaux qu'il voulait partager avec le Snefcca. Ceux-ci ont été débattus avec les membres de la commission cuisine qui n'ont pas souhaité donner suite, mis à part éventuellement pour l'un d'eux : celui concernant la réflexion sur le métier de l'installateur en grandes cuisines. Il faut bien comprendre que le Snefcca est un syndicat patronal avec une reconnaissance d'État. Nous avons des fonctions bien particulières qui sont entre autres, la défense de notre convention collective qui régit les relations entre les patrons et les salariés, l'entretien des relations avec les Ministères concernant les réglementations, l'environnement et la formation des jeunes. En parallèle, nous avons des relations avec les autres syndicats notamment le Syneq avec qui nous soutenons la qualification Qualicuisines. Le rôle syndical n'est pas de défendre une action commerciale de notre profession. Il s'agit d'une défense professionnelle globale. »



©D. Eskenazi

Accueil - CHR/Collectivités - Le Syneg sensibilise aux risques de la contrefaçon

Le **Syneg** sensibilise aux risques de la contrefaçon

29 février 2019



Du 5 au 8 mars, sur le **salon Global Industrie** à Lyon, la FIM, le Syneg et leurs partenaires se mobilisent pour sensibiliser aux risques que peut engendrer la contrefaçon.

L'exposition « Faux Fuyons ! » est organisée par la FIM, le Cetim et GL Events, avec le concours actif des syndicats professionnels adhérents de la FIM : Artema (Syndicat des industriels de la mécatronique), Cisma (Syndicat des équipements pour construction, infrastructures, sidérurgie et manutention), **Syneg** (Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines) et Unitam (Union des industries d'articles pour la table, le ménage et activités connexes). Les sociétés SKF, Huchez, SEB, Santos et la Fédération des Industries Electriques, Electroniques et de Communication exposent dans le cadre de cette exposition. Parmi les partenaires à l'origine de cette exposition, il faut également citer : la Fédération de l'Industrie horlogère suisse FHS, l'Institut national de la propriété industrielle, le Musée de la contrefaçon, l'Union des fabricants, les Douanes et droits indirects, les groupes PSA et Renault et la Coutellerie de Laguiole Honoré Durand.

Source : communiqué du Syneg

ACTUALITÉS

SyNEG : une 9^e édition du Guide Technique de référence actualisée

Le SyNEG propose aux fabricants, concepteurs, installateurs et utilisateurs de matériels de cuisines professionnelles de découvrir la 9^e édition de son Guide Technique de référence. Véritable synthèse actualisée des règlements et normes en vigueur, l'ouvrage de 138 pages a été mis au point par les meilleurs experts de la profession, unis au sein de la Commission technique du SyNEG. Rédigé avec plusieurs organisations partenaires comme la Fédération des Industries Mécaniques, le Centre Technique des Industries Mécaniques ou encore l'Union de la Normalisation de la Mécanique, le Guide informe les acteurs de la filière RHD sur le cadre réglementaire et normatif en France, ainsi qu'en Europe. « *Les fabricants du SyNEG*



veillent particulièrement au respect des règles et normes de santé, de sécurité, d'hygiène et de préservation de l'environnement qui s'appliquent aux matériels de cuisines professionnelles », déclarait Pascal Marchand, président du SyNEG. « *Ce Guide a pour objectif de synthétiser ces exigences nombreuses et complexes, et de les faire 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.* » Le Guide Technique de référence est distribué par EURL Promocuisines au prix de 49 euros (conditions particulières pour les adhérents du SyNEG).



sifa 

LE SALON 100%
DÉDIÉ AU FROID

19 -
Porte

> Actualités > Toute l'actualité > Fiche Article

PROFESSION

Disparition de Claude Tirel, créateur d'Odic

LE MERCIER, Pierre | 1 février 2019



Claude Tirel était âgé de 71 ans. Photo : D.R

Le **Synerg** fait part de la disparition de Claude Tirel et rend hommage au créateur de la société Odic. Frigoriste de formation, Claude Tirel est entré dans la vie active en intégrant l'entreprise familiale. En 1975 il crée l'entreprise Odic. Il y fait toute sa carrière et l'accompagnera dans son développement jusqu'au 31 décembre 2018, après qu'elle ait été reprise par Xavier Baro et Hervé Giraud. Fidèle à lui-même, il s'était impliqué jusqu'à ces derniers mois encore dans le programme de renouvellement de la gamme actuellement en cours de déploiement. Suite à son départ à la retraite, il avait souhaité que la collaboration se

poursuive et avait pris en charge la supervision de deux dossiers importants pour la société.

Selon les propres termes du communiqué annonçant son décès : « Son attachement à l'entreprise qu'il avait créée et à son développement, son implication de tous les instants et ses qualités humaines resteront gravés dans la mémoire de l'ensemble de ses collaboratrices et collaborateurs, ainsi que dans celle de tous les acteurs du marché qu'il aura côtoyés durant plus de 40 ans. »

La Rpf s'associe au Synerg et adresse ses sincères condoléances à sa famille, à ses proches et à l'ensemble des collaborateurs d'Odic.

PARTAGER



ODIC

Disparition de Claude Tirel



Le **Syneg** fait part de la disparition de Claude Tirel et rend hommage au créateur de

la société Odic. Frigoriste de formation, Claude Tirel est entré dans la vie active en intégrant l'entreprise familiale. En 1975 il crée l'entreprise Odic.

Il y fait toute sa carrière et l'accompagnera dans son développement jusqu'au 31 décembre 2018, après qu'elle ait été reprise par Xavier Baro et Hervé Giraud. Fidèle à lui-même, il s'était impliqué jusqu'à ces derniers mois encore dans le programme de renouvellement de la gamme en cours de déploiement. Suite à son départ à la retraite, il avait souhaité que la collaboration se poursuive et avait pris en charge la supervision de deux dossiers importants pour la société. Selon les propres termes du communiqué annonçant son décès : *« Son attachement à l'entreprise qu'il avait créée et à son développement, son implication de tous les instants et ses qualités humaines resteront gravés dans la mémoire de l'ensemble de ses collaboratrices et collaborateurs, ainsi que dans celle de tous les acteurs du marché qu'il aura côtoyés durant plus de 40 ans. »* La Rpf s'associe au Syneg et adresse ses sincères condoléances à sa famille, à ses proches et à l'ensemble des collaborateurs d'Odic.

actualités

Jean-Michel Soto, nouveau président du **Synerg**

Lors de son conseil d'administration du 28 janvier dernier, le Synerg a élu son nouveau président en la personne de Jean-Michel Soto, qui succède à Pascal Marchand, en fonction depuis 2016.



Agé de 46 ans et directeur général de Rosinox et Friginox depuis 2016, Jean-Michel Soto revendique une expérience tant dans le monde industriel que dans celui des services. « *Dans le prolongement des actions menées et réussies par Pascal Marchand, le Synerg poursuit son évolution pour accompagner et soutenir ses membres sur leurs différents marchés* », a notamment déclaré celui qui a auparavant exercé au sein de multinationales telles qu'ISS Facility Services, Jabil ou encore Valeo. M.B.

Grandes Cuisines n° 130 - 1^{er} trimestre 2019

Rosinox - Friginox • Jean-Michel Soto - Directeur général



Gagner en rapidité et flexibilité

Friginox a conclu l'année 2018 en légère croissance. « C'est plutôt un bon résultat par rapport au marché de la réfrigération qui a plutôt affiché une décroissance en 2018 », indique Jean-Michel Soto, directeur général de Friginox-Rosinox. Quant à Rosinox, son chiffre d'affaires a stagné en 2018, « à l'image du marché de la cuisson horizontale en France ». En restauration collective, Jean-Michel Soto note que celle institutionnelle a semblé repartir en 2018 et particulièrement en fin d'année. Une tendance qui se poursuivrait selon lui en 2019. « Concernant la restauration traditionnelle, celle de taille plus modeste me donne l'impression de souffrir. Les restaurateurs vont décaler leurs investissements, renouveler de moins en moins leurs matériels et, en revanche, être très consommateurs de SAV et de pièces détachées. À l'inverse, la restauration de plus grande envergure, de chaînes ou très haut de gamme bénéficie d'un grand dynamisme grâce à des groupes sont en train de réinvestir énormément. »

Enfin, l'export reste le levier de la croissance rappelle Jean-Michel Soto. « Notre croissance n'est pas portée par le

marché français où nous occupons déjà une position d'acteur principal sur notre segment. Pour croître, il faut passer par l'export ! Nous visons toujours des marchés de niche et haut de gamme et ceux en pleine croissance tels que la péninsule Ibérique ou Israël. »

FLEXIBILITÉ
ET RÉACTIVITÉ

« Le marché est assez particulier et est en train de se modifier. Les projets sont longs mais une fois qu'il y a une décision de prise, il faut produire très vite », constate Jean-Michel Soto. « Pour répondre à cela, nous allons nous lancer dans une politique d'investissements notamment sur notre parc machines pour gagner en rapidité et en flexibilité. » Ces investissements devraient être faits à la fin 2019 et opérationnels en 2020. De plus, Rosinox et Friginox vont se voir doter de stocks de dépôts immédiats sur les produits standards. « Jusque-là notre culture d'entreprise était plutôt à la commande, mais vu les fluctuations du marché et la demande de réactivité, nous nous obligeons à faire des stocks pour pouvoir répondre à ces demandes. » A.I.L.

Président du Syneg

Lors de son conseil d'administration du 28 janvier dernier, le Syneg a élu son nouveau président en la personne de Jean-Michel Soto pour 2 ans. Il succède ainsi à Pascal Marchand. « Les industriels français et tous les acteurs du marché ont tout intérêt à travailler ensemble sur certains sujets pour renforcer et défendre les spécificités du marché français et ainsi travailler en bonne intelligence avec toute une filière. » Le nouveau président entend « continuer de dynamiser le Syneg dans son fonctionnement ». « Le Syneg va de plus en plus jouer un rôle d'informateur. Il doit être une vigie par rapport aux différentes variations du marché. » Pour ce faire, en plus des données statistiques trimestrielles qui permettent de connaître l'évolution du marché réel, Jean-Michel Soto mise sur le développement des services à l'attention des adhérents. Le dernier-né, "Syneq achats", permet aux adhérents d'avoir accès à une centrale de référencement pour tous les achats non stratégiques. « Se regrouper pour ces achats-là nous permet de faire des économies conséquentes », justifie Jean-Michel Soto. « Que ce soit avec notre bureau, notre conseil d'administration, au cours des assemblées générales, nous allons faire en sorte que le Syneg soit un apporteur d'idées et puisse ouvrir l'esprit des différents participants », conclut le président.



Dans l'usine de Rosinox à Bourges

© A. Lamy

“ Notre organisation doit encore accélérer sa modernisation...” ”

JEAN-MICHEL SOTO Élu en janvier dernier, le nouveau Président du **Synerg**, revient sur les différents dossiers que le Syndicat national des équipements de grande cuisine va devoir traiter à court et moyen terme. Il en profite pour nous commenter sa feuille de route.

L'année 2019 sera-t-elle un bon millésime pour vos adhérents ?

En ce début d'année, le marché intérieur est globalement dynamique. Mais l'export reste plus compliqué avec le Royaume-Uni et sa situation en Europe. C'est un pays vers lequel nos entreprises exportent beaucoup et sa situation actuelle impacte l'activité. On note cependant une belle vitalité au sud de l'Europe, en Espagne et au Portugal en particulier. En France, les mouvements sociaux à Paris ont freiné les ventes de petits équipements de restauration. Les perspectives sur les mois à venir restent globalement bonnes.

Quels sont les dossiers prioritaires pour le Synerg cette année ?

Ces sujets seront détaillés lors de notre Assemblée générale du 13 juin prochain. Comme je l'ai récemment écrit aux adhérents, le Synerg est une organisation dont la reconnaissance et la légitimité à agir repose sur plus de 45 ans d'histoire syndicale. Au cours des dernières années, notre syndicat a su démontrer son dynamisme en augmentant significativement son nombre d'adhérents, et en faisant évoluer ses statuts pour mieux embrasser toute la profession de fabricant d'équipements pour la restauration hors domicile. Ma conviction est



Jean-Michel Soto, Directeur général de Rosinox-Friginox, est le nouveau Président du Synerg

BIO EXPRESS

Jean-Michel Soto, 46 ans, est Directeur général des sociétés Rosinox et Friginox (groupe Ali) depuis 2016. Diplômé de l'école de commerce de Pau, il justifie d'expériences variées, tant dans le monde industriel que dans celui des services, au sein de multinationales dont ISS Facility Services, Jabil ou encore Valeo. Il a été élu Président du Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines (Synerg) au cours du Conseil d'administration réuni le 28 janvier 2019 au Sirha. Il succède à Pascal Marchand qui était en fonction depuis 2016.

que la mutation de notre environnement socio-économique commande à notre organisation d'accélérer encore sa modernisation : par le renforcement de sa représentativité, l'amélioration de son taux de service, la multiplication des occasions d'échanges entre ses membres et la création d'accès à l'innovation et aux nouveaux marchés. Cette évolution doit se faire dans l'ambiance de convivialité qui caractérise notre structure, et dans la continuité de notre mission fondatrice de représentation des intérêts moraux et matériels des industriels et de leurs représentants en France.

Comment comptez-vous faire évoluer les relations avec les autres acteurs de la filière ?

Nous allons poursuivre notre politique à leur égard, en respectant la position de chacun et en restant à l'écoute de tous. Qu'ils soient installateurs ou bureaux d'études cuisine, le Synerg est une structure ouverte et capable de travailler avec chacun, pourvu que ce soit dans l'intérêt de nos adhérents et de nos industries.

Quel bilan le syndicat dresse-t-il de ses différentes actions en faveur de l'environnement ?

Le Synerg est actif dans ce domaine.

La partie la plus visible de notre action collective est Valo Resto Pro. Nous venons de faire évoluer le volet ameublement (DEA) du dispositif qui touche le matériel neutre. Écologic reste l'interlocuteur unique des entreprises mais s'appuie désormais sur l'agrément de Valdelia, écosystème historiquement dédié aux DEA professionnels. Avec ce rapprochement, Valo Resto Pro procure à la filière le meilleur service possible, et favorise la compétitivité par la massification des volumes. Il suffit aux entreprises membres du dispositif d'accomplir sans tarder une simple formalité administrative pour rester en conformité avec la Loi. L'autre aspect moins connu de notre action porte sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique de nos fabrications. Le Syneg agit en application des directives et règlements européens dans le cas des équipements frigorifiques. Mais nous sommes aussi dans l'anticipation pour les équipements de cuisson afin d'être force de proposition plutôt que de subir la contrainte réglementaire quand elle sera là. Depuis 2014, le Syneg est ainsi à l'origine de 4 normes de mesure de la performance énergétique (grils, remise et maintien en température, friteuses et marmites) et des travaux sont en cours dans 3 autres catégories (plaques coup de feu, sauteuses et foyers).

En France, l'énergie gaz semble en perte de vitesse. Votre partenariat avec GRDF est-il toujours d'actualité ?

Oui. Le Syneg et GRDF, principal distributeur de gaz naturel en France, viennent de renouveler pour la période 2020-2022 leur convention de partenariat technique dans les domaines de la normalisation, de la maintenance préventive, de la formation et de l'innovation. Ce partenariat est renouvelé pour la

3^e fois consécutive, preuve de la permanence du lien entre cuisine professionnelle et gaz naturel employé dans de nombreuses applications de cuisson. Ce partenariat se concrétise notamment par le test de nos normes de performance énergétiques sur le banc d'essai de GRDF dédié à la cuisson gaz. S'il est vrai qu'en France l'électricité reste l'énergie préférée en cuisine, le gaz est très présent à l'export, en Europe du sud ou en Israël par exemple.

Dans la conjoncture actuelle, quelles sont les forces de vos entreprises ?

La situation socio-économique actuelle est assez complexe à analyser. Les marchés auxquels nous nous adressons connaissent de profondes mutations. Je pense que l'une de nos forces consiste à proposer des produits innovants pour être en mesure de capter la reprise de la demande et le développement des nouvelles formes de restauration hors domicile. Les entreprises en meilleure position sont celles qui investissent et développent de nouveaux produits, y compris pendant les périodes difficiles. L'innovation est d'ailleurs un sujet qui me tient à cœur. J'envisage de créer un groupe de travail ou une commission sur ce thème. L'autre force pour notre industrie c'est l'export qui permet d'être moins dépendant du marché intérieur, d'augmenter son volume d'affaires et de répartir les risques conjoncturels sur plusieurs zones économiques.

Vous avez participé à une exposition sur la contrefaçon. Est-ce un sujet qui touche vos métiers ?

La cuisine professionnelle n'est pas la cible prioritaire, loin s'en faut, des contrefacteurs. Mais comme tous les secteurs industriels à

forte valeur ajoutée nous sommes concernés. Notamment pour les petits équipements "plug & play". Le Syneg s'est donc associé à l'exposition Faux Fuyons ! organisée par la FIM et le Cetim. Nous étions ainsi présents sur le salon Global Industrie à LYON en mars dernier. Cet événement sensibilise aux risques que peut engendrer la contrefaçon, tant en termes de spoliation de valeur, d'atteinte à l'image des fabricants que de sécurité des utilisateurs. Notre adhérent Santos avait accepté d'exposer des contrefaçons d'équipements à sa marque. Mais il ne faut pas oublier non plus la non-conformité qui est un sujet qui nous préoccupe en particulier avec certaines pièces détachées "exotiques" qui circulent sur le marché et qui peuvent mettre en danger les utilisateurs de nos appareils.

Où en est votre partenariat avec EquipHotel, salon délaissé par bon nombre de vos adhérents au profit du Sirha ?

Peut-on parler de délaissement quand près de la moitié de nos adhérents expose à la fois à EquipHotel et au Sirha ? Le soutien apporté par le Syneg à EquipHotel n'exempte pas l'organisation de critiques. De ce point de vue, l'édition décevante de 2016 a été un électrochoc. À la demande du Syneg, de nombreux ajustements ont été apportés et une stratégie définie. Elle a commencé à porter ses fruits en 2018. Résultat : 95 % de nos adhérents exposants interrogés par nos soins se disent satisfaits/très satisfaits contre 38 % en 2016 (+57 points) ! Et la nouvelle organisation emmenée par Boris Provost fait également la quasi-unanimité. Nous restons convaincus de la pertinence d'un salon à Paris dont l'attractivité internationale est un atout indéniable à optimiser. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR NELLY RIOUX



Le SYNEG en bref



Syndicat professionnel des artisans de la Loi de 1884, le

SYNEG Syneg rassemble et représente en France les fabricants d'équipements pour la restauration hors domicile : préparation, cuisson, réfrigération, ventilation, manutention, distribution, bars, offices, conservation du vin, laveries, traitement de l'eau et des déchets. Il a pour objectif le développement de l'ensemble de la profession, par la promotion des métiers et des entreprises, l'échange permanent entre ses membres et avec toutes les parties prenantes de la filière, l'anticipation des besoins de la restauration de demain, la mise en œuvre de la responsabilité environnementale et sociétale des entreprises, et la valorisation de l'innovation. Le Syneg représente l'intérêt collectif, en le défendant le cas échéant, et agit comme l'interlocuteur reconnu des Pouvoirs publics, des décideurs économiques, des médias et des organisations professionnelles partenaires de la filière RHD : bureaux d'études, distributeurs, installateurs, utilisateurs des équipements. Il apporte assistance et services exclusifs à ses entreprises adhérentes : conseils réglementaire et techniques, écoconception et recyclage des équipements, statistiques de ventes, développement export, mutualisation de certains achats et services, actions d'influence, promotion des membres, labélisation et certification professionnelle, networking et conférences exclusives... Le Syneg est une structure indépendante, affiliée à la Fédération des Industries Mécaniques (FIM) et membre fondateur de la fédération européenne de l'industrie des équipements de cuisines professionnelles (EFCEM).



EN HAUSSE

Jean-Michel Soto est le nouveau patron du **Syndicat national des**



équipementiers de la restauration hors domicile (Syneg). Il

a été élu président au cours du conseil d'administration réuni le 28 janvier.



Il succède à Pascal

Marchand (Eurocave), en fonction depuis 2016 et qui avait prolongé son mandat de quelques mois à la suite de l'assemblée générale de 2018 pour finaliser la nouvelle feuille de route du syndicat. Jean-Michel Soto, 46 ans, est directeur général des sociétés Rosinox et Friginox (groupe Ali) depuis 2016. Diplômé de l'école de commerce de Pau, il justifie d'expériences variées, tant dans le monde industriel que dans celui des services, au sein de multinationales dont ISS Facility Services, Jabil ou Valeo.



S'abonner

Lire en ligne



Repères

EN HAUSSE : Jean-Michel Soto / Philippe Etchebest / groupe Soli / Boulom...

06 Fév 2019

Jean-Michel Soto est le nouveau patron du **Syndicat national des équipementiers de la restauration hors domicile (Syneg)**. Il a été élu président au cours du conseil d'administration réuni le 28 janvier. Il succède à Pascal Marchand (Eurocave), en fonction depuis 2016 et qui avait prolongé son mandat de quelques mois à la suite de l'assemblée générale de 2018 pour finaliser la nouvelle feuille de route du syndicat. Jean-Michel Soto, 46 ans, est directeur général des sociétés Rosinox et Friginox (groupe Ali) depuis 2016. Diplômé de l'école de commerce de Pau, il justifie d'expériences variées, tant dans le monde industriel que dans celui des services, au sein de multinationales dont ISS Facility Services, Jabll ou Valeo.



Philippe Etchebest a annoncé l'ouverture d'ici à la fin de l'année à Bordeaux, dans un immeuble récemment acquis qui des Chartrons, d'un restaurant au concept inédit : un établissement offrant une restauration populaire d'un côté et haut de gamme de l'autre, avec un objectif étoilé.

Actuellement, Philippe Etchebest anime deux restaurants dans la préfecture girondine : son restaurant gastronomique, Le Quatrième Mur et La Table d'hôtes du Quatrième Mur.



Le groupe Soli, créé par Matthieu Soliveres (photo), poursuit son développement à Paris en ouvrant son deuxième restaurant Yaal Thai, dans le 14e arrondissement, au 22 de la rue Daguerre. Cette nouvelle adresse duplique les codes du premier établissement dont le décor rappelle les ruelles animées de Bangkok. Le restaurant propose 35 couverts en salle et 25 en terrasse. Avec cette huitième ouverture, le groupe Soli (également propriétaire de Mamie Burger) affirme son ambition de devenir un acteur majeur de la restauration parisienne et annonce un chiffre d'affaires global en hausse de 40 %.



chercher articles, blogs



L'Hôtellerie Restauration

Informations et annonces pour votre métier

ACTUALITÉS SOS EXPERTS EMPLOI FONDS DE COMMERCE ANNONCES FORMATION-ÉCO



Besoin d'un renseignement ? Une question ?
Réservations sur internet

DÉCOUVRIR

ACTUALITÉS

Accueil > Actualités > Vie professionnelle

Jean-Michel Soto nommé président du SYNEG

Vie professionnelle - lundi 28 janvier 2019 13:48

Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires

Poser une question / Ajouter un commentaire

Partager:   



N° 3662
04 JUILL



Jean-Michel Soto.

Jean-Michel Soto, 46 ans, vient d'être élu président du Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines (SYNEG) au cours du conseil d'administration réuni le 28 janvier 2019. Il succède à Pascal Maichand en fonction depuis

AMBASSADE CABINET CONSEIL
CABINET DE RECRUTEMENT EN HR

CHASSE DE TÊTE - FORMATION - AÏDIT -
RECRUTEMENT - E-REPUTATION - IMMOBILIER

admin@comsoladdec.com - 05 11 70 91 04

ÉQUIPEMENT
DEPUIS
1976 DE 15 ANS

Accueil > La profession

Jean-Michel Soto nouveau Président du Syneg

Publié le 31/01/2019 à 12h49

Sujets relatifs :
La profession



SOYEZ LE PREMIER À RÉAGIR



Jean-Michel Soto a été élu Président du Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines (Syneg) au cours du Conseil d'Administration réuni le 28 janvier 2019. Il succède à Pascal Marchand en fonction depuis 2016, et qui avait prolongé son mandat de quelques mois suite à l'Assemblée Générale 2018 pour finaliser la nouvelle feuille de route du syndicat.



ESF



| Jean-Michel Soto, nouveau président du Syneg |

Lors de son conseil d'administration du 28 janvier dernier, le Syneg a élu son nouveau président en la personne de Jean-Michel Soto, qui succède à Pascal Marchand, en fonction depuis 2016. Âgé de 46 ans et directeur général de Rosinox et Friginox depuis 2016, Jean-Michel Soto revendique une expérience tant dans le monde industriel que dans celui des services : ISS Facility Services, Jabi, Valeo. M.B.



@ N. Jomei

| Un Code de la commande publique simplifié au 1^{er} avril 2019 |

Le nouveau Code de la commande publique, voué notamment à renforcer la sécurité juridique des contrats, et à garantir l'accès et l'efficacité de la commande publique, entrera en vigueur le 1^{er} avril 2019. Près de 800 observations ont été recueillies via une consultation publique, pour en faire une véritable boîte à outils pour ses utilisateurs. « Ce nouveau Code est la garantie d'une commande publique plus simple et plus lisible », explique Agnès Pannier-Runacher, secrétaire d'État auprès de Bruno Le Maire, ministre de l'Économie et des Finances. « Je suis convaincue qu'il permettra aux entreprises françaises, et notamment aux PME, de saisir pleinement les nombreuses opportunités économiques offertes. » E.N. (voir aussi notre précédent numéro p.42)

| Partenariat entre Api Restauration et l'association Opale |

Le 28 janvier dernier, à l'occasion du Sirha, Api Restauration est devenue la première entreprise de restauration collective à engager un partenariat avec l'association Opale, qui rassemble des éleveurs de porcs Label Rouge du Grand Ouest et Socopa Viandes. Parmi les objectifs affichés de cette collaboration : valoriser auprès des convives la qualité de la filière, créer la préférence et construire un approvisionnement durable. La Direction d'Île-de-France Entreprise s'est engagée auprès des éleveurs à cuisiner, d'ici fin 2019, 100 % de porc Opale Label Rouge sur l'ensemble de ses restaurants. Grâce notamment à ce premier engagement, Api Restauration atteindra d'ici la fin de l'année un volume d'achat estimé à 70 tonnes de porc Label Rouge. M.B.

| Mat'Al change de mains | Le couple Imbert à la tête de Mat'Al en Ardèche (conception, installation de cuisines et d'équipe-

ments) a cédé son affaire aux entrepreneurs Frédéric Iacono Di Cacito et Nadia Amrani. Ce qui les a séduit ? « L'authenticité. Nous sommes entourés de gens passionnés par ce qu'ils font. Forte de ses 45 ans, Mat'Al est une entreprise qui a une solide expérience et surtout qui a su perdurer dans le temps en évoluant et en s'adaptant. » Pendant 4 mois, Pierre Imbert a accompagné au quotidien les repreneurs, une étape « nécessaire et indispensable pour appréhender cet univers bien particulier et aller à la rencontre de l'équipe ». Cette dernière a été entièrement reconduite suite à la reprise et deux embauches ont été réalisées. La priorité des nouveaux dirigeants est de conserver l'ADN de la société (groupe Ecotel). Ils entendent également diversifier le champ d'action de Mat'Al et renforcer leur présence auprès de tous les métiers de bouche et établissements de restauration (dont les collectivités). « Tous nos clients doivent pouvoir bénéficier d'un accompagnement personnalisé et sur mesure, adapté à leurs besoins et leur projet. » E.N. et A.L.

| 2^e Rencontres de l'alimentation durable |

Elles ont eu lieu le 20 janvier à Ground Control, un lieu de vie de 6 000 m² niché dans le 12^e arrondissement de Paris. Au milieu des œuvres réalisées pour l'occasion par des artistes engagés ou encore d'un restaurant aménagé à l'intérieur d'une reproduction d'une carlingue d'avion, de nombreuses conférences, tables rondes, espaces de networking et animations ont émaillé la journée. En marge des conférences solennelles et techniques, un petit atelier ludique a été organisé en milieu d'après-midi. Une troupe du Théâtre de l'Opprimé est venue interpréter une pièce inclusive sur le thème de l'éducation alimentaire en débat. Le format du théâtre forum a permis aux participants de prendre part à l'action et de revisiter le scénario des saynètes pour faire émerger des solutions. Plus d'informations dans notre prochain numéro. A.D.



@ Fotolia

| Les performances du SCC et du VCC au Sirha |

Fin janvier au Sirha, sur les stands 82-90 dans le Hall 5, Rational a dévoilé la « cuisine de demain », combinant les performances du SelfCookingCenter et du VarioCookingCenter. La complémentarité de ces deux appareils permet de couvrir 95 % des cuissons en cuisine. Le SCC n'a en effet besoin que d'1 m² d'espace pour diverses cuissons (grillades, cuissons

vapeur, pâtisseries) et le VCC réalise quant à lui soupes, sauces, risottos, omelettes, et peut également pocher, frire et bouillir. Ses performances sont aussi démontrées en cuisson de nuit, sous pression et en préparation minute. Adopter l'un de ces appareils permet de gagner jusqu'à 30 % de place (en remplacement de 40 à 50 %



des appareils traditionnels). Ils sont rentables (temps de cuisson plus courts pour une économie d'énergie et une réduction de l'utilisation des matières premières), et s'utilisent en restauration commerciale, collective mais également en boulangerie et snacking, ce qu'une « mini boutique » installée sur le salon a permis de démontrer. De nombreuses démonstrations culinaires avec ces équipements ont également été effectuées par les équipes de chefs Rational sur le stand. E.N.

| Les entreprises agroalimentaires au service des chefs |

Parce que les clichés ont la vie dure et que la réalité du travail des entreprises agroalimentaires du food service en France est bien souvent méconnue, le Geco Food Service dévoile un film de 2 minutes, expliquant le secteur à travers le portrait de 2 conseillers culinaires. Baptisé « Entreprises agroalimentaires des métiers de passion au service des chefs », le court métrage est visible sur Youtube. Les entreprises agroalimentaires, maillon essentiel de la filière, sont fortement implantées sur le territoire et contribuent à préserver les modèles de restauration à la française, apportant des solutions au juste coût, respectant les volumes comme les contraintes sanitaires et réglementaires de la restauration commerciale ou collective. Conscientes du rôle majeur qu'elles jouent au quotidien pour répondre aux attentes des convives, notamment en matière de développement durable, les entreprises membres du Geco Food Service révèlent dans ce film leur dialogue permanent avec les chefs, afin de leur permettre de cuisiner dans les meilleures conditions en laissant libre court à leur créativité. E.N.



SYNEG

Jean-Michel Soto élu président



Son élection s'est déroulée fin janvier lors du conseil d'administration du **syndicat national de**

l'équipement des grandes cuisines (Syneg). Il succède à Pascal Marchand en fonction depuis 2016, et qui avait prolongé son mandat de quelques mois suite à l'AG 2018 pour finaliser la nouvelle feuille de route du syndicat. Jean-Michel Soto, 46 ans, est directeur général des sociétés Rosinox et Friginox (groupe Ali) depuis 2016. Diplômé de l'école de commerce de Pau, il justifie de différentes expériences, tant dans le monde industriel que dans celui des services, au sein de multinationales dont ISS Facility Services, Jabil ou encore Valeo. « Dans le prolongement des actions menées et réussies par Pascal Marchand, le Syneg poursuit son évolution pour accompagner et soutenir ses membres sur leurs différents marchés », a-t-il déclaré.

Safexis, nouvel adhérent

Au cours de ce même conseil d'administration, le Syneg a approuvé l'adhésion de la société Safexis. Cette dernière fabrique, distribue et installe des équipements de protection incendie des appareils de cuisson, de régulation des ventilations des cuisines professionnelles, et un dispositif de gestion technique centralisée des cuisines professionnelles.

SYNEG

Jean-Michel Soto élu président



Son élection s'est déroulée fin janvier lors du conseil d'administration du **syndicat national de**

l'équipement des grandes cuisines

(Syneg). Il succède à Pascal Marchand en fonction depuis 2016, et qui avait prolongé son mandat de quelques mois suite à l'AG 2018 pour finaliser la nouvelle feuille de route du syndicat. Jean-Michel Soto, 46 ans, est directeur général des sociétés Rosinox et Friginox (groupe Ali) depuis 2016. Diplômé de l'école de commerce de Pau, il justifie de différentes expériences, tant dans le monde industriel que dans celui des services, au sein de multinationales dont ISS Facility Services, Jabil ou encore Valeo.

« *Dans le pralancement des actions menées et réussies par Pascal Marchand, le Syneg poursuit son évolution pour accompagner et soutenir ses membres sur leurs différents marchés* », a-t-il déclaré.

ER OF WINE
ard Bajot, directeur ex-
 ns fins pour l'Europe chez
 Gallo Winery, a été nommé
 de Master of Wine et re-
 insi les 384 Masters of Wine
 parts dans 30 pays à tra-
 mende.

POUCHKINE
ick Pailler, 35 ans, est de-
 depuis le mois de janvier, le
 u chef Créations Sucrées
 Pouchkine succédant ainsi
 Métayer. Sa toute prochaine
 n sera le lancement majeur,
 s, d'une nouvelle pâtisserie
 u Café Pouchkine.

CO
ophie Néron-Berger a été
 e directrice financière de So-
 nance. Depuis 2016, elle était
 ice de l'audit interne du
Stéphane Roger devient
 ur général Services aux en-
 s de Sodexo en France. De-
 2015, il occupait le poste de di-
 nancier de l'activité Services
 reprises au niveau mondial.

Gasquet rejoint CIS en
 e conseiller spécial de **Ré-
 noux** avec pour principale
 d'accompagner CIS dans
 on de la gouvernance et la
 e du Groupe CIS.

MINSULA PARIS
e Dugenétay a rejoint le
 la Paris comme directrice
 t marketing en décembre
 Elle a une vaste expérience
 ustrie du luxe, dont 11 ans
 où elle a travaillé pour des
 hôteliers comme May-
 Hotel Group, Sofitel et le
 y Mayfair Hotel.

CO EPAYMENTS
e Rigaut a été nommée
 e de Head of Sales France
 enico ePayments. Après
 5 ans chez Gemalto où elle
 différentes fonctions mar-
 ventes autour du paie-

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS

1 Édouard Bajot 2 Patrick Pailler 3 Sophie Néron-Berger 4 Anne Dugenétay

5 Mourad Bensadik 6 Vincent Devienne 7 Camille Coste 8 Jens Kulke

● FRANCE ● EUROPE ● MONDE

ment, Violaine Rigaut a rejoint In-
 genico ePayments pour consolider
 et développer la présence de l'offre
 d'Ingenico auprès des petites et
 moyennes enseignes en ligne.

**LES DOMAINES
 QUI MONTENT**
Emmanuel de Bodard, fonda-
 teur de l'enseigne de « caves à man-
 ger » Les Domaines qui montent
 en 1989 et président du groupe,
 passe le flambeau à **Hugues Le
 Marié** qui devient directeur gé-
 néral. Ce dernier entre par ailleurs au
 capital comme 1^{er} actionnaire. Le
 groupe compte en France et en Bel-
 gique 30 points de vente (succur-
 sales et franchises) à la fois cave à
 vins, épicerie, table d'hôtes.

GROUPE POMONA
 Mourad Bensadik rejoint le
 comité exécutif de Groupe Po-
 mona, ce 25 février, en tant que di-
 recteur technique et logistique. De-
 puis septembre 2014, il était di-
 recteur logistique, transport et
 flux du Groupe Fnac, puis du
 Groupe Fnac-Darty. Cf. Tokster.com

**COCA-COLA EUROPEAN
 PARTNERS FRANCE**
 Coca-Cola European Partners France
 a nommé 2 nouveaux directeurs
 d'usine, **Richard Beller**, jusqu'ici
 directeur de l'usine de Castanet-To-
 losan (31), prend la direction de
 l'usine de Grigny (91). **Vincent
 Devienne** remplace **Richard Bel-
 ler** en tant que directeur de l'usine
 de Castanet-Tolosan, site qui vient
 de fêter ses 50 ans. Il était aupara-
 vant senior manager performance
 industrielle sur l'ensemble des
 usines françaises. **William Lu-
 neau**, jusqu'ici directeur de l'usine
 de Grigny (91), prend la direction
 d'un projet stratégique d'améliora-
 tion continue chez Coca-Cola Euro-
 pean Partners France.

PERNOD RICARD
Patricia Barbizet a été nommée
 au poste d'administratrice référente
 de Pernod Ricard, poste nouvelle-
 ment créé. Pierre Pringuet, ancien
 président de l'Association française
 des entreprises privées (Afepe), qui
 a joué un rôle essentiel dans la trans-
 formation du groupe, a démissionné

de ses fonctions de vice-président
 du conseil d'administration.

**MAÎTRES VIGNERONS
 DE SAINT-TROPEZ**
 Camille Coste a pris la prési-
 dence des Maîtres Vignerons de
 Saint-Tropez. Tropicienne de
 souche, elle est issue d'une famille
 de vigneron qui fonda en 1886 le
 Mas de Pampelonne. Après avoir
 travaillé dans le secteur de l'hôtel-
 lerie en Polynésie et dans différents
 pays, dont les États-Unis, elle a si-
 gné en 2008 sa 5^e vendange.

CHAMPAGNE LANSON
François Van Aal est le nouveau
 président de Champagne Lanson.
 Il succède à **Philippe Bajot** qui
 fait valoir ses droits à la retraite.

SYNEG
Jean-Michel Soto, 46 ans, di-
 recteur général des sociétés Rosi-
 nox et Friginox (groupe Ali), a été
 élu président du Syndicat national
 de l'équipement des grandes cui-
 sines (Syneg). Il succède à Pascal
 Marchand en fonction depuis

2016, et qui avait prolongé son
 mandat de quelques mois suite à
 l'AG 2018 pour finaliser la nouvelle
 feuille de route du syndicat.

APRIFEL
Christel Teyssède a été élue
 à l'unanimité à la présidence du
 conseil d'administration d'Aprifel,
 l'agence pour la recherche et l'in-
 formation en fruits et légumes.

**MANDARIN ORIENTAL
 LAC DE CÔME**
Samuel Porreca vient d'être
 nommé directeur général du Man-
 darin Oriental Lac de Côme. Cette
 nouvelle adresse, dont l'ouverture
 est attendue au printemps, sera le
 1^{er} resort du groupe en Europe et
 complètera l'offre de l'hôtel urbain
 Mandarin Oriental Milan.

ELOMA
Jens Kulke a été nommé di-
 recteur des opérations de l'équipe-
 menter de cuisine Eloma (Ali
 Group), poste auquel il succède à
 Bernd Hoffmann.

DISPARITIONS

**André Bous-
 quet**, fonda-
 teur de Mejac,
 leader des inter-
 rupteurs haut
 de gamme, est
 décédé le 12 fé-
 vrier, à 67 ans. Jean-Michel La-
 garde, directeur général de l'en-
 treprise depuis février 2015, a à
 cœur de poursuivre l'œuvre d'An-
 dré Bousquet.
 Cf. Tokster.com

Gérard Basset est décédé le
 16 janvier, à 61 ans. Né le 7 mars
 1957, il avait remporté le titre de
 Meilleur sommelier du monde le
 15 avril 2010 à Santiago du Chili.
 Cf. Tokster.com

Claude Tirel, fondateur de la
 société d'équipement frigorifique
 Odic en 1975, est décédé.

POINTS DE VUE DE FABRICANTS

S OLIVIER ROBIN

Une réelle avancée pour le métier »

La création de RFE correspond à la mobilisation des bureaux d'études français, dont une partie était dans une autre organisation (FCSI France), les premières inscriptions montrent que ça passe le cadre de cette dernière. RFE est certainement une organisation plus proche des préoccupations du marché français tout en favorisant une vision internationale. Elle émane d'une volonté

d'un certain nombre de bureaux d'études français qui sont moteurs et qui ont une capacité à fédérer plus largement les bureaux d'études en France », estime Olivier Robin, président de Meiko France. Ce dernier, membre du bureau de RFE au titre du collège des industriels, entend travailler et échanger sur des thématiques telles que la HQE, les déchets, ainsi que des dossiers sur lesquels il existe une

complémentarité entre les réflexions des industriels et celles des concepteurs de cuisine. « Ajoutons que la dynamique impulsée par les bureaux d'études se retrouve également à travers d'autres typologies de membres qui, sans être concepteurs de cuisine,

apportent une compétence sur des évolutions sociétales ou qui impactent le métier telles que le digital. C'est une réelle avancée pour le métier. » Il souligne, par ailleurs, que RFE sera en contact avec d'autres associations comme le Céco ou le Syneg pour échanger :



« La reconnaissance du domaine de compétence de RFE ne fait pas de doute aujourd'hui ! »

FOCUS JEAN-MICHEL SOTO

« Vers des échanges facilités avec les bureaux d'études »

« Nous sommes adhérents de cette nouvelle association et nous allons travailler avec elle, pour différentes raisons. D'une part, elle prône des valeurs dans lesquelles nous nous reconnaissons – qui sont d'ailleurs aussi portées par le FCSI chez qui nous restons adhérents – et, d'autre part, parce qu'elle réunit des professionnels qui sont positionnés sur les spécificités françaises. En tant qu'acteurs sur le marché français, il nous semble important d'avoir des contacts avec cette association », annonce Jean-

Michel Soto, directeur général de Rosinox et Friginox (groupe Ali). Il espère de cette adhésion des échanges plus importants et facilités avec cette composante importante de la filière que représentent les bureaux d'études, afin de pouvoir travailler plus en amont et être proche des tendances de marché. Par ailleurs, en tant que président du Syneg, il est prêt à l'ouverture : « Notre volonté au Syneg est de dialoguer avec tout le monde, les représentants des installateurs comme ceux des bureaux



d'études. Plus on échange entre nous, plus l'intégralité de la filière en bénéficie. Nous souhaitons donc la bienvenue à cette nouvelle organisation professionnelle ! »

*Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines

S SÉBASTIEN GROS D'AILLON

L'international être important »

« Pour Sébastien Gros d'Aillon, directeur commercial France Sofinor et membre du bureau de RFE, cette nouvelle association est surtout une histoire de chefs et d'hommes de commerce, avec beaucoup de maîtrise du métier et la volonté de développer une plateforme commune : « Il était important de créer une association française qui puisse promouvoir l'excellence du savoir-faire français dans le monde de la cuisine, tant en France qu'international. » Également, il veut faire venir d'autres compétences et d'autres domaines d'application dans l'association, dans une ambiance conviviale et de travail. « Ce qui compte, c'est promouvoir no-



tre excellence française dans son ensemble à l'international. Pas seulement les chefs, mais aussi le conseil et la fabrication. Typiquement, des salons comme Host Milano et Dubai seront importants. » Sébastien Gros d'Aillon reste, par ailleurs, adhérent du FCSI France mais il a démissionné de son bureau. »

LE BUREAU DE RESTO FRANCE EXPERTS

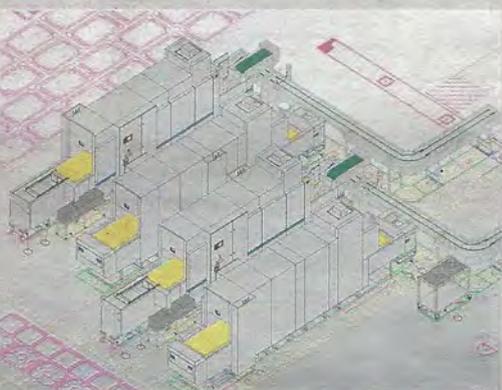
Le bureau est constitué de Marc Grandmougin (ex-directeur d'AC2R, ex-président du FCSI France), président ; Gilles Castel (G.SIR, Le Plessis-Robinson), trésorier ; Jean-Marc Golfier (Canopée Associés, Lille) ; Joseph Diatta (Diatta Consulting, Toulouse) ; Yves Chalandar (Ingecor, Montpelier) ; Pierre Kaskassian (Arwytec, Paris) ; Patrice Legrand (Behal Legrand, Lille) ; Nicolas Richard-Bethry (AC2R, Jouy-en-Josas) ; Sébastien Gros d'Aillon (Sofinor, Bois-Grenier) ; Pierre Marcel (Tournus Equipement, Tournus) ; Olivier Robin (Meiko, Saint-Thibault-des-Vignes) ; Olivier Robinot (France Air, Miribel). Ces derniers sont membres fondateurs ainsi que Sylvaine Bouquerel, responsable administrative et relations internationales. Site en construction www.restofranceexperts.fr

TRANSITION DES BIODÉCHETS



LA PRI ET LA VALORISATION DES BIODÉCHETS en restauration, conformément à la Loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte, fait partie des thématiques à partager.

BIM



LE BUILDING INFORMATION MODELING (BIM) consiste à un partage d'informations fiables durant la vie de bâtiments ou d'infrastructures, de leur conception jusqu'à leur démolition.

BARQUETTES EN PLASTIQUE



LA FIN DES BARQUETTES EN PLASTIQUE est programmée pour l'année 2025. Les collectivités commencent d'ores et déjà à s'y préparer.

Rechercher.

S'ABONNER AU FLUX RSS | KIT MÉDIA |

NEWSLETTERS

ABONNEZ-VOUS



la**cuisine**pro.fr
par **Rpf**
Cuisine Pro

Le site d'actualité des professionnels de la grande cuisine

CHR/Collectivités Fournisseurs Nouveautés produits Réalisations Réglementations/Formations Infographies

Accueil - CHR/Collectivités - SYNEG : une AG sous le signe de la modernité

SYNEG : une AG sous le signe de la modernité

14 juin 2019



C'est au sein du Château de Nanterre que s'est déroulée le 13 juin dernier l'Assemblée Générale du **SyNEG** sous la houlette du nouveau président **Jean-Michel Soto**.

Le rendez-vous avait été donné dans un lieu hybride, plutôt dans l'air du temps puisqu'il abrite des cuisines partagées pour réaliser du co-working culinaire. Un lieu géré par **United Kitchen**. (Lire notre article écrit à l'occasion de son ouverture **ICI**) L'Assemblée Générale a été suivie par deux conférences menées avec talent par **Maria Bertoch**, Industry Expert – Foodservice Europe & Russia pour NPD Group et **Marie-Pierre Membrives**, fondatrice de Tastebuds et présidente d'Elles sont food !, le réseau professionnel des femmes du secteur alimentaire. Pour l'auditoire, elles ont retracé un panorama économique et une revue des tendances émergentes de la restauration hors-domicile.



Au cours de cette Assemblée Générale, deux nouvelles nominations ont été annoncées. **Laurent Courneil**, DG de la société **Socamel**, a été nommé Vice-Président du SyNEG. A ce titre il intègre le Bureau exécutif du syndicat. Quant à **Sophie Caillarec**, Présidente de la société **Capic**, elle a été nommée Présidente de la Commission Internationale du SyNEG. Elle succède à **Serge Kergoat**, Président de la société **Krampouz**, que Jean-Michel Soto a remercié pour le temps consacré à l'animation de cette importante commission.

Le Président a également souhaité rendre hommage aux personnalités marquantes du SyNEG disparues ces derniers mois

- **Pierre-Alain Augagneur**, ancien président du SyNEG et dirigeant de la société **Charvet**
- **Thierry Brener**, ancien président du SyNEG et ancien dirigeant d'**Horis Bonnet-Thirode**
- **Claude Tlrel**, ancien dirigeant des sociétés **Odic** et **Gelkit**

Un bilan très riche

Dans son allocution adressée à la presse et aux invités des organisations partenaires de la filière, Jean-Michel Soto a tout d'abord remercié son prédécesseur **Pascal Marchand** et a plus particulièrement mis en avant quelques actions illustrant la variété des travaux du syndicat; « Dans le domaine technique, nous avons recruté un Conseiller technique

Abonnez-vous à la **Rpf Cuisine Pro**



à partir de **56€ TTC**

Abonnez-vous à **La Rpf Cuisine Pro**A partir de **49 €**

Populaire

Étiquettes



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



CHR/Collectivités
Jean-Michel Soto, nouveau président du SyNEG
30 janvier 2019



CHR/Collectivités, Fournisseurs
Naissance de Resto France Experts
3 avril 2019

CONSTRUCTEURS

Synerg : une AG sous le signe de la modernité

C'est au sein du Château de Nanterre que s'est déroulée le 13 juin dernier l'Assemblée Générale du Synerg sous la houlette du nouveau président Jean-Michel Soto.

Le rendez-vous avait été donné dans un lieu hybride, plutôt dans l'air du temps puisqu'il abrite des cuisines partagées pour réaliser du co-working culinaire. Un lieu géré par United Kitchen. (Lire La Rpf Cuisine Pro n° 15 – octobre 2017). L'assemblée générale a été suivie par deux conférences menées avec talent par Maria Berthoch, Industry Expert – Foodservice Europe & Russia pour NPD Group et Marie-Pierre Membrives, fondatrice de Tastebuds et présidente d'Elles sont food !, le réseau professionnel des femmes du secteur alimentaire. Pour l'auditoire, elles ont retracé un panorama économique et une revue des tendances émergentes de la restauration hors-domicile. Au cours de cette assemblée générale, deux nouvelles nominations ont été annoncées (lire encadré). Le Président a également souhaité rendre hommage aux personnalités marquantes du Synerg disparues ces derniers mois : Pierre-Alain Augagneur, ancien président du Synerg et dirigeant de la société Charvet ; Thierry



Brener, ancien président du Synerg et ancien dirigeant d'Horis Bonnet-Thirode ; Claude Tirel, ancien dirigeant des sociétés Odic et Gelkit.

Un bilan très riche

Dans son allocution adressée à la presse et aux invités des organisations partenaires de la filière, Jean-Michel Soto a tout d'abord remercié son prédécesseur Pascal Marchand et a plus particulièrement mis en avant quelques actions illustrant la variété des travaux du syndicat. « Nous avons recruté un Conseiller

technique qui va permettre à la Commission technique de renforcer son expertise et de mieux porter notre voix à l'échelon européen », a-t-il dit. Preuve que le volet réglementaire européen est plus que jamais à l'ordre du jour.

Puis, il a cité l'action d'influence du syndicat contre le Projet de taxe HFC, en concertation avec la Commission environnement et avec l'appui de l'Alliance des professions du froid. « Le Synerg assume ainsi son rôle de défense catégorielle des intérêts de notre industrie. Mais nous avons d'abord vocation à organiser le travail collectif au profit du développement de l'ensemble de la filière » a-t-il déclaré. Un travail collectif qui passe par des partenariats comme la poursuite de celui engagé avec GRDF avec qui le Synerg a renouvelé sa Convention triennale qui renforce le lien entre cuisine professionnelle et gaz naturel, une énergie employée dans

DEUX NOMINATIONS

Laurent Courneil, DG de la société Socamel, a été nommé Vice-Président du Synerg. À ce titre il intègre le Bureau exécutif du syndicat. Quant à Sophie Caillaire, Présidente de la société Capic, elle a été nommée Présidente

de la Commission Internationale du Synerg. Elle succède à Serge Kergoat, Président de la société Krampouz, que Jean-Michel Soto a remercié pour le temps consacré à l'animation de cette importante commission.



AG 2019, le Syneq toujours aux avant-postes pour défendre les intérêts des industriels

24 Juin 2019 - 388 vue(s)

Twitter Facebook

À l'issue de son assemblée générale, le président du Syneq, Jean-Michel Soto a présenté les changements intervenus dans le conseil d'administration, présenté le bilan de l'année du syndicat devenu « Les Equipementiers de la restauration hors domicile ».

L'Assemblée Générale du 13 juin dernier a confirmé la nomination de Jean-Michel Soto, élu le 28 janvier dernier en remplacement de Pascal Marchand. Cette réunion qui s'est déroulée au Château de Nanterre, en présence des adhérents et des invités de la filière, a été l'occasion pour le président de rendre hommage à 3 figures qui nous ont quittés et ont marqué la profession, **Thierry Brenner**, ancien président du Syneq et dirigeant d'Horis-Bonnet-Thirode, **Pierre-Alain Augagneur**, lui aussi ancien président du syndicat et dirigeant de Charvet, et Claude Tirel, ancien dirigeant des sociétés Odic et Gelkit. Jean-Michel Soto a également annoncé deux nouvelles nominations au sein du conseil d'administration : **Laurent Courneil**, Directeur Général de Socamel en tant que Vice-Président du Syneq et **Sophie Caillairec**, Présidente de la société Capic qui a pris la tête de la Commission Internationale du syndicat. Aux côtés d'**André-Pierre Doucet**, secrétaire général du Syneq, le président du syndicat a salué les nouveaux venus, les sociétés Safexis Europe et Alliance-Laudry Systems.

Non seulement la réunion a permis de rappeler les travaux du Syndicat et ses principaux projets mais aussi de découvrir les cuisines partagées gérées par United Kitchens qui opère dans la Château de Nanterre ou encore d'en savoir plus sur le marché de la restauration avec les interventions de deux expertes en la matière, Maria Bertoch de NPD Group et Marie-Pierre Membrives fondatrice du cabinet Testebuds et présidente de **Eiles sont food** ! Toutes deux ont confirmé une profession en pleine mutation et la nécessité, pour les équipementiers de regarder vers les nouvelles formes de restauration, notamment le fast casual et le snacking. Une évolution dont le Syneq a pris acte puisqu'il a tout récemment changé ses statuts pour adopter la nouvelle base-ligne "Les équipementiers de la restauration hors-domicile".

“ Le Syneq assume son rôle de défense catégorielle des intérêts de notre industrie ”.

Plus influent à l'échelle de l'Europe et à l'international

Outre le renouvellement de la Convention triennale avec le GRDF ou encore les avancées significatives dans le dispositif Valo Resto Pro® (agrément de l'éco-organisme Valdélia pour le volet « assemblée »), le Syneq a annoncé le recrutement d'un Conseiller technique pour permettre à la commission technique de mieux porter ses intérêts et ses positions, à l'échelon européen. Ceci à l'image des actions d'influence menées contre le projet de taxe HFC, en concertation avec la Commission environnement et avec l'appui de l'alliance des professionnels du froid. À l'export, le syndicat veut rester un appui majeur pour ses membres. Présent sur un Pavillon France à Singapour en avril 2018 et à Dubai à l'automne dernier, il a créé un nouveau concept, les **Webinar pays** pour mettre en relation ses adhérents et les bureaux locaux de Business France. L'an dernier, c'était une collaboration avec Tel Aviv pour découvrir les spécificités du marché israélien, cette année, en juin une démarche similaire a été menée avec le bureau de Johannesburg pour l'Afrique du Sud.

À LIRE : Le dispositif VALO RESTO PRO® évolue

Syneq Achats, un nouveau service pour les adhérents

Pour être toujours plus proche de ses membres, le syndicat a rappelé la création d'un nouveau service dédié aux achats qui leur permet d'accéder à 17 fournisseurs référencés dans 10 catégories de frais généraux. L'idée est de proposer de mutualiser ces achats pour faire des économies de temps et d'argent. Pour l'année en cours et du côté des publications, Jean-Michel Soto a annoncé la création d'un label consécutif à la finalisation de la standardisation du BIM, en collaboration avec les installateurs et les bureaux d'études. À venir aussi un nouveau Guide de la ventilation et la première mise à jour du guide de la maintenance préventive après la publication de la 8^e édition du Guide Technique intervenue en juin 2018.

Boulangerie-Pâtisserie sur Europain 2020

MANAGEMENT & FRANCHISE 3

Cojean, certifié B Corp, renforce ses engagements historiques

R&B

Rapid & Bon change de dates. Rendez-vous les 11 et 12 septembre à Paris Event Center

COMMUNAUTÉ 1

Quoi de neuf côté produits et chaînes

food in sud

La salade de la restauration & de l'hôtellerie

ANVIER 2020

LLE CHANOT

Pour cli

Les concepts Snacking

DÉCRYPTER

LES + LUES LES + COMMENTÉES

FRANCHISE 4

Et si vous métriez du croustillant dans vos sandwichs cet été ?

COMMUNAUTÉ 7

Exclu en images, Carrefour fait un pas sérieux en restauration avec Bon Appétit !

COMMUNAUTÉ 11

Exclusivité, Brioches Dorées, un nouveau modèle qui casse les codes... Franchement

Ready You For

le YANKEE MONTEREY JACK

DÉCOUVREZ-LE

Rechercher. 

S'ABONNER AU FLUX RSS | KIT MÉDIA |

NEWSLETTERS

ABONNEZ-VOUS



la**cuisine**pro.fr
— par **Rpf**
Cuisine Pro

Le site d'actualité des professionnels de la grande cuisine

CHR/Collectivités Fournisseurs Nouveautés produits Réalisations Réglementations/Formations Infographies

Accueil - CHR/Collectivités - SYNEG : une AG sous le signe de la modernité

SYNEG : une AG sous le signe de la modernité

14 juin 2019



C'est au sein du Château de Nanterre que s'est déroulée le 13 juin dernier l'Assemblée Générale du **SyNEG** sous la houlette du nouveau président **Jean-Michel Soto**.

Le rendez-vous avait été donné dans un lieu hybride, plutôt dans l'air du temps puisqu'il abrite des cuisines partagées pour réaliser du co-working culinaire. Un lieu géré par **United Kitchen**. (Lire notre article écrit à l'occasion de son ouverture **ICI**) L'Assemblée Générale a été suivie par deux conférences menées avec talent par **Maria Bertoch**, Industry Expert – Foodservice Europe & Russia pour NPD Group et **Marie-Pierre Membrives**, fondatrice de Tastebuds et présidente d'Elles sont food !, le réseau professionnel des femmes du secteur alimentaire. Pour l'auditoire, elles ont retracé un panorama économique et une revue des tendances émergentes de la restauration hors-domicile.



Au cours de cette Assemblée Générale, deux nouvelles nominations ont été annoncées. **Laurent Courneil**, DG de la société **Socamel**, a été nommé Vice-Président du SyNEG. A ce titre il intègre le Bureau exécutif du syndicat. Quant à **Sophie Caillarec**, Présidente de la société **Capic**, elle a été nommée Présidente de la Commission Internationale du SyNEG. Elle succède à **Serge Kergoat**, Président de la société **Krampouz**, que Jean-Michel Soto a remercié pour le temps consacré à l'animation de cette importante commission.

Le Président a également souhaité rendre hommage aux personnalités marquantes du SyNEG disparues ces derniers mois

- **Pierre-Alain Augagneur**, ancien président du SyNEG et dirigeant de la société **Charvet**
- **Thierry Brener**, ancien président du SyNEG et ancien dirigeant d'**Horis Bonnet-Thirode**
- **Claude Tlrel**, ancien dirigeant des sociétés **Odic** et **Gelkit**

Un bilan très riche

Dans son allocution adressée à la presse et aux invités des organisations partenaires de la filière, Jean-Michel Soto a tout d'abord remercié son prédécesseur **Pascal Marchand** et a plus particulièrement mis en avant quelques actions illustrant la variété des travaux du syndicat; « Dans le domaine technique, nous avons recruté un Conseiller technique

Abonnez-vous à la **Rpf Cuisine Pro**



à partir de **56€ TTC**

Abonnez-vous à **La Rpf Cuisine Pro**A partir de **49 €**

Populaire

Étiquettes



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



CHR/Collectivités
Jean-Michel Soto, nouveau président du SyNEG
30 janvier 2019



CHR/Collectivités, Fournisseurs
Naissance de Resto France Experts
3 avril 2019

Accueil - CHR/Collectivités - Un bon 1er trimestre pour la cuisine pro

Un bon 1er trimestre pour la cuisine pro

7 mai 2019



Selon l'**Observatoire Promocuisines/Synerg**, les ventes (France + Export) d'équipements pour la restauration hors-domicile ont légèrement progressé de +1% au cours du premier trimestre 2019. C'est sur le marché intérieur que la croissance est la plus marquée avec +3 % par rapport au premier trimestre 2018. A contrario, les exportations sont à la peine. En tendance précoce, le deuxième trimestre apparaît également bien orienté.

Premier trimestre 2019	+1%
- dont Ventes France	+3%
- dont Exportations	-11%

% d'évolution à périmètre comparable T1 2019, en valeur

Les principaux bénéficiaires de cette hausse de l'activité sont les métiers de la ventilation, réfrigération, laverie et, dans une moindre mesure, la distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...) et le self. Les équipements de bar/caféterie se situent dans la moyenne, tandis que cuisson, manutention (chariots, bacs gastronomes...), préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) et préparation mécanique (bateurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs...) voient leurs ventes s'infléchir.

Sur le marché intérieur qui connaît une belle progression, fabrications françaises et importations font jeu égal. A l'export, les ventes dans l'Union européenne s'en sortent un peu mieux que le grand export en net recul.

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

La rédaction

Ne m
actu



Abonnez-



Populaire



CH
Gra
mat
170



CH
Jean
303



CH
Nai
800

GRANDES CUISINES

Le premier magazine des professionnels de la grande cuisine

TRIMESTRIEL

Grandes Cuisines, créé en 1988, premier magazine des professionnels de la grande cuisine, est édité par les Éditions de la RHF, SAS au capital de 134 432 €
9, rue Labie 75838 Paris Cedex 17
Tél. : 01 45 74 21 62
Télécopie : 01 45 74 01 03
E-mail : info@grandes-cuisines.com

Président Fondateur :

Francis Luzin (fluzin@lechef.com)

Pdg/ Directrice de la publication :

Anne Luzin (anneluzin@lechef.com)

Rédactrice en chef adjointe :

Alexianne Lamy (alamy@lechef.com)

Rubrique actualités :

Emilie Niel (eniel@lechef.com)

Rédacteur Graphiste :

Christoph Ludmann

ABONNEMENTS

Magali Ferro-Chaffraix
Tarifs abonnement annuel :
France, 100 € ; Étranger, 120 €
Tél. : 01 45 74 98 42
E-mail : abo@lechef.com

Commission paritaire : 0222 T 81196

ISSN : 0985.1461

Dépôt légal : 2^e trimestre 2019. N°131

PUBLICITÉ

FL Régie, SAS au capital de 40 000 €
9, rue Labie 75838 Paris Cedex 17
Tél. : 01 45 74 96 33
Télécopie : 01 45 74 01 03
E-mail : flregie@lechef.com
Valérie Abergel : vabergel@lechef.com
Estelle Migré : emigre@lechef.com

Impression :

Imprimerie Chirat
744 rue de Sainte Colombe
42540 Saint-Just-la-Pendue



Les Éditions de la R.H.F.

LE Chef

BRA *Tendances*
restauration

Industrie
Hôtelière

GRANDES CUISINES
LE PREMIER MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE CUISINE

RESTAURATION
COLLECTIVE

Cuisinier
LE MAGAZINE DES CUISINIERS EN COURSE

Des outils de qualité pour des professionnels exigeants

lédito



Coup de mou ?

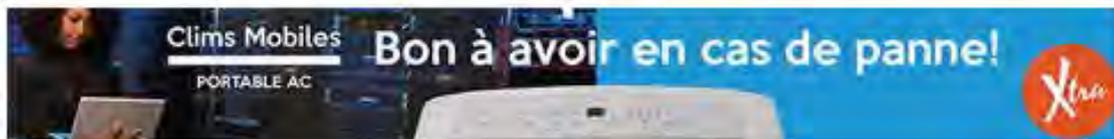
Nous vous avons habitués à des bilans plus heureux. Après trois années d'embellie continue, le marché de la grande cuisine accuse un coup d'arrêt en 2018 avec un fléchissement des ventes d'équipements pour la RHD selon **l'Observatoire Promocuisines/Synerg**. Chez nos industriels répondants, le ciel est plus dégagé avec une progression moyenne du chiffre d'affaires entre 2017 et 2018 qui avoisine les + 4%. Évidemment, notre enquête reposant sur du déclaratif et sur la bonne volonté de tous, elle fait la part belle aux entreprises affichant une progression de leurs activités, plus à même de participer à ce type de sondage. Dès lors, nous remercions tous les répondants et particulièrement ceux qui ont accusé un repli, petit ou grand, l'an passé d'avoir répondu à notre grande enquête. En jouant chacun le jeu du partage des chiffres et des points de vue, nous offrons à tous la possibilité de nous informer, de nous situer par rapport à la concurrence et d'affiner nos analyses. Somme toute, des qualités clefs pour ceux qui entendent pérenniser leurs activités.

Dans ce numéro spécial dossier Industriels, la rédaction vous propose de retrouver un panorama avec analyses et chiffres des acteurs de la grande cuisine. Un dossier, qui s'il n'est pas exhaustif, s'avère à de nombreux égards riche d'enseignements.

En plus de vos traditionnelles rubriques, retrouvez un reportage spécial sur la 15^e convention du Gafic à Rhodes, un exemple d'événement qui concilie pertinence des échanges professionnels et franche camaraderie !

Bonne lecture à tous !

Alexianne Lamy
Rédactrice en chef adjointe



Accueil > Toutes les actualités > Fiche Article

PROFESSION

UNAC'Pro appelle à un front commun des agences de cuisines

17 juin 2018



Devant quelque 80 personnes réunies en AG, le président d'UNAC'Pro a réaffirmé ses positions au nom de la défense du métier d'agenciers, surtout compromis par certains constructeurs.

Par une fin d'après-midi caniculaire à Rungis le 26 juin, l'AG d'UNAC'Pro a fait salle comble. Une assemblée très majoritairement composée d'adhérents : le groupement créé il y a 8 ans en compte 95 à jour de cotisations sur 125. Cette affluence « conforte les membres du bureau dans leurs actions », comme l'a souligné Jean-Bernard Labruquère en ouverture de séance. Le président n'a pas manqué de rappeler les objectifs de l'Union nationale des agences de cuisines professionnelles au nom de la défense et de la pérennisation de cette profession. Une organisation dont le principal credo peut se résumer par la ferme volonté de rester maître de ce que l'agencier veut installer et seulement quand il le vend lui-même. Autrement dit, l'UNAC'Pro s'érige, sans les nommer, contre certains constructeurs qui travaillent en direct et qui sous traitent leur maintenance ainsi que ceux qui participent à « l'inflation des garanties » au-delà du cadre réglementaire. Aussi Jean-Bernard Labruquère demande à tous, dans le respect de la concurrence, de refuser de travailler partout avec des fabricants qui ne jouent pas le jeu. Un souhait qui est d'autant plus réalisable selon lui que le rôle des agences reste plus que jamais incontournable. Du fait de leur proximité géographique avec le client, ils représentent 75 % du chiffre d'affaires de la grande cuisine (contre 70 % il y a 5 ans). Toujours pour garder la main mise sur les matériels, il est aussi demandé aux constructeurs de ne pas y implanter des connexions informatiques à l'insu de l'agencier et du client. Des sujets dont le bureau a pu à nouveau débattre après l'AG avec le **secrétaire général du Syneq**, André-Pierre Doucet. L'organisation syndicale souhaite également que les bureaux d'études expriment des exigences de résultats plutôt que de moyens. Et d'évoquer encore les grands comptes que les agences doivent convaincre de leur intérêt à commercer avec des entreprises de proximité tant pour leurs investissements que pour les services.

Main tendue

La défense de toutes ces causes aura d'autant plus de chance d'aboutir si « un front commun des agences se constitue ». D'où la main tendue au Snefoca que l'UNAC'Pro a proposé de rejoindre sans condition particulière dès lors que ses revendications étaient prises en compte. Un appel qui a reçu un écho favorable seulement sur la prise en compte du terme d'agencier et qui n'a pas été plus loin jusqu'ici. Et Jean-Bernard Labruquère de regretter l'absence à cette AG du Président de Qualicuisines, du président de la commission Cuisine du Snefoca et de son président national. Ce dernier ayant fait savoir que « les sujets défendus par UNAC'Pro ne relèvent pas des prérogatives d'un syndicat national ».

Pour poursuivre ses actions qu'elle relaye avant tout par de la communication, UNAC'Pro a proposé à ses membres une cotisation de 100 euros en 2018, en baisse du fait d'une réduction de ses coûts de structure.

Avant de conduire l'AG, la parole a été donnée au représentant de Socotec en charge de la délivrance de la qualification portée par l'UNAC'Pro dont Jean-Bernard Labruquère a rappelé l'exigence. Une exigence qui lui permet de se démarquer "de ce qui s'apparente ailleurs à une autoqualification". Et de préciser, un exemplaire de plusieurs centaines de pages à la main, que le renouvellement de la qualification avait exigé pas moins d'une semaine de travail à une de ses salariées pourtant rompue aux particularités du métier et des formalités administratives. À ce jour, Socotec signale que 30 entreprises sont qualifiées et 7 sont en cours de qualification.



De gauche à droite : Eric Vialore (Aveyron Froid Cuisines), Marie-Pierre Maury (Asmo-Sud), Jean Bernard Labruquère (Labruquère), Marc Richard (Richard Equipement)

PARTAGER



INFORMATIONS

Newsletter

3 fois par mois, recevez toute l'info de votre secteur d'actualité, nouveaux services et produits, événements...

JE M'INSCRIS



FOCUS

Réglementation F-Gas

Tout voir >

Actualités >

Réglementation >

Cas pratiques >

Formations >

ARCHIVES

PUBLI-COMMUNIQUÉ SIFA

Sifa : des expertises complémentaires pour des solutions concrètes

Pour répondre à un besoin d'information élevé de la profession, le SIFA met en place un programme de 20 conférences au cœur de l'actualité. L'évolution réglementaire engendre des changements à tous les niveaux et pour tous les...

8 novembre 2018

PUBLICOMMUNIQUÉ SIFA

Sifa 2018 : une édition prometteuse

À deux mois du Sifa, le salon affiche compté à 3 heures du nombre d'exposants et une internationalisation des fournisseurs présente en cette 4e édition. Plus de 120 exposants seront à Lyon les 28 et 29 novembre. (Innovations, ...)

29 septembre 2018

UN PROSÉLYTISME SANS FRONTIÈRE

ATMOSPHÈRE PARIS 2018 Témoignage et état des lieux de l'actualité de la première conférence ATMOC

ELECTROLUX PROFESSIONNEL
FRANCE ET BENELUX

Lionel Blouin nommé Directeur général



Depuis le 15 mai 2019 Lionel Blouin a rejoint Electrolux Professionnel en tant que Directeur Général France et Benelux.

Il est sous la responsabilité de Philippe Zavattiero, Senior VP

Commercial Europe.

Il succède à Grégory Levacher. Lionel Blouin a une expérience de plus de 30 ans dans de nombreux postes à responsabilité, Directeur Général, Directeur Commercial et Directeur Marketing dans l'industrie et la distribution B2B et B2C. Durant plus de 30 ans, il a développé ses compétences au sein d'équipes importantes qu'il a managé dans le cadre de direction de filiales de groupe et de développement commercial au sein d'entreprises telles que Jeanneau, Carlson Wagonlit Travel, Office Dépôt, Antalis, Arc International ou encore Zodiac Nautic.

L'arrivée de Lionel Blouin, au poste de Directeur Général France et Benelux, s'inscrit dans la stratégie de développement d'Electrolux Professionnel sur ses marchés traditionnels (Cuisine Professionnelle et Blanchisserie). Il souhaite aussi accélérer la croissance via le marché des boissons sur lequel Electrolux Professionnel se positionne comme un acteur majeur avec notamment le rachat récent d'UNIC qui vient compléter sa propre gamme de solutions.

HOST MILAN 2019

Les fabricants français se mobilisent

Du 18 au 22 octobre 2019 Export'ease organise le 5^e Pavillon France sur le salon HOST à Milan, leader européen dans le domaine de l'hôtellerie et restauration.

Véritable plateforme de l'innovation, le salon Host est idéal pour présenter ses nouveautés aux acheteurs du monde entier. Host accueille plus de 187 000 visiteurs professionnels venant de 177 pays du monde. Le Pavillon France réunit 12 fabricants français de l'équipement de la grande cuisine avec une forte volonté de développement à l'international.

L'organisation bénéficie d'un partenariat de longue date avec le **SyNEG, Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines**. Cette année 6 adhérents y sont présents : Befor Technitrans, Electro Calorique, Enodis, Tellier Gobel & Cie, Validex et Safexis dont plusieurs renouvellent leur participation en tant qu'exposants confirmés du Pavillon France depuis plusieurs années, tout comme d'autres belles marques françaises comme Acfri et Danube International.

Nouveaux exposants

L'édition 2019 est marquée par l'arrivée de nouveaux exposants : Advineo, Quickpizz, Enodis, Dinettes, Classhôtel, Safexis et Rotisol ainsi que par la création d'un espace d'accueil innovant et convivial pour tous les visiteurs du Pavillon France. Devenue traditionnelle, l'organisation d'un cocktail sur le Pavillon permet de partager un moment de convivialité entre les exposants et



Pour chaque édition du Pavillon France, Export'ease a pour objectif de présenter une offre complète dans le domaine de la cuisine et de la salle.

les visiteurs invités avec une dégustation des spécialités régionales de chacun des exposants.

Pour chaque édition du Pavillon France, Export'ease a pour objectif de présenter une offre complète de cuisine et de salle, en commençant par la cuisson (Enodis), la rôtisserie (Rotisol), la préparation de pizza (Quickpizz), le froid (Acfri), la gestion technique de cuisine (Safexis) en passant par l'emballage (Befor Technitrans), la distribution de repas (Electro Calorique), les convoyeurs pour le transport de plateaux-repas (Validex), le petit

matériel (Tellier Gobel et Cie), le service (Advineo, Classhôtel) et en terminant par la blanchisserie (Danube International).

La prestation d'Export'ease offre aux exposants un positionnement stratégique dans le Hall 2, une excellente visibilité avec une surface de 235 m², un service « clé en main » et sur-mesure, une véritable synergie de contacts, ainsi qu'une représentation nationale du Made in France. ●

Les exposants vous accueilleront du 18 au 22 octobre 2019, dans le Hall 2, stand M32 N33 N34 N32