



Stress test

+ 40,8 % en mai, + 62,8 % en juillet, + 70,3 % en septembre... c'est le rythme hors du commun de la hausse des prix auxquels nos industriels achètent actuellement leur aciers*. Il est inévitable que cette inflation des coûts de production se répercute au moins partiellement de l'industriel jusqu'à l'utilisateur final des équipements et le convive. Car, si dans la chaîne

de valeur le fabricant est le premier maillon impacté, il ne peut toutefois absorber à lui seul le choc inflationniste au risque de

mettre en péril sa rentabilité et, partant, sa viabilité. Cette situation ne durera qu'un temps. Nul doute que l'intensité concurrentielle dans l'industrie entraînera une baisse des prix consécutive à celle des prix d'achat des approvisionnements. Mais dans cet entredeux, constitué plus de pertes que de profit et dont nul à l'exception de quelques spéculateurs ne peut sortir totalement gagnant ou perdant, la relation commerciale doit rester solidaire et, disons-le, bienveillante. De ce stress test, notre filière peut et doit sortir renforcée.

* indice MECASTAR de la Fédération des industries mécaniques

Pierre Marcel
Président du SYNEG



Entretien

Roland Héguay,
Président confédéral
de l'UMIH p. 4



Retrouvailles

Instantanés
des événements pro
de la filière p. 6 & 7



Questions à...

Cyrille Laporte,
Directeur
de l'ISTHIA p. 8

GRAND ANGLE

RSE : les fabricants d'équipements de cuisines professionnelles et de blanchisserie s'engagent



Les fabricants multiplient leurs actions sociales et environnementales. Conscients de leur responsabilité dans ces domaines, et face à l'urgence climatique, ils s'engagent !

En matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE), les fabricants d'équipements de cuisines professionnelles et de blanchisserie s'engagent au quotidien à travers une multitude d'actions, pas toujours formalisées mais qui contribuent à diminuer leur impact. Disposant d'usines, énergivores par définition, ces industriels ont entrepris de rendre leurs outils de production plus vertueux, investissant sans relâche dans des énergies renouvelables, des machines plus modernes, des pratiques plus respectables, triant et recyclant leurs déchets... Ils mènent des politiques sociales innovantes, et ont à cœur d'améliorer le bien-être et la sécurité de leurs équipes. Enfin, ils développent depuis de nombreuses années, des produits plus

propres, mieux réparables, plus performants et moins consommateurs d'énergie.

Des outils de production plus vertueux

L'énergie solaire photovoltaïque équipe de plus en plus d'usines. C'est le cas de l'usine ITV en Espagne qui fabrique des machines à glaçons. « Elle dispose d'une grande quantité de panneaux solaires en toiture qui lui permettent d'être auto-suffisante pour toute ses consommations électriques », indique **Matthieu SIBILLE**, qui représente **ITV** en France... Même chose chez **FAGOR** (coopérative **MONDRAGON**) avec des usines au Pays Basque espagnol : « Par définition, une coopérative a déjà une RSE dans son ADN.

Sur le plan environnemental, deux usines sont équipées en panneaux photovoltaïques qui nous ont permis de produire 3.813.242 KWh d'énergie en 2020. Nous avons mis en place un plan de récupération des eaux de pluie qui génère 59 % de nos besoins », explique **Philippe LEBOT**, Directeur général en France. La nouvelle usine de **CAPIC** en Bretagne respecte la norme RT 2012 et a introduit des solutions pour réduire son impact sur l'environnement. Onze Roof top en toiture offrent de la lumière naturelle... **BTGC** (Bonnet-Thirode-Grande Cuisine) a mis aux normes son usine de Poligny dans le Jura et isolé les bâtiments pour gagner 40 % sur sa facture énergétique. Côté machines, on opte pour des découpes laser fibre, plus performantes, moins énergivores et plus sûres... Un tel modèle sera bientôt en place chez **CDI (Chaudronnerie De l'Isère)**... D'une manière générale, tous les sites de production ont adopté le « relamping » LED temporisé qui ne fonctionne qu'en cas de présence humaine.

Déchets : on recycle !

Si en aval, les industriels adhèrent à **Valo Resto Pro**, une filière créée par le SYNEG avec son →

→ partenaire Ecologic pour collecter et recycler les équipements en fin de vie, ils agissent aussi en amont. Les chutes d'acier sont recyclables à 100 % mais les autres déchets sont également collectés et gérés. Chez **SANTOS**, fabricant lyonnais de petit matériel de préparation, les tables de montage sont équipées de poubelles permettant de gérer le tri 5 flux (papier/carton, verre, bois, plastique et métal) puis récupérées par un ESAT. **WINTERHALTER** fait appel à une entreprise sociale et solidaire (**ELISE**) pour le tri de ses déchets. « *ELISE est en mesure de nous fournir un rapport qui indique ce que nos déchets ont généré : économies d'eau, de CO2 et impact sur les emplois solidaires* », commente **Éric BUFFET**, directeur général.

Chez BTGC, **Marion SINTUREL**, responsable marketing, est formelle : « *En 2010 nous triions et valorisons 25 % de nos déchets. Nous avons désormais atteint 70 % et nous progressons encore ...* ». CAPIC indique avoir divisé par trois sa production de déchets grâce à des contenants sélectifs. Le SAV du fabricant breton réutilise aussi certains emballages. **SANTOS** est parvenu, après plus de deux ans de recherches et de tests, à s'affranchir du polystyrène pour ses moulins à café qui sont désormais emballés dans du carton. **SERVECO**, certifiée ISO 14001 et spécialisée dans le prétraitement des biodéchets, éco-conçoit ses produits et a diminué ses emballages qui sont tous 100% recyclables et fabriqués par une entreprise locale.

Transports & logistique : être « green »

Les transports et la logistique représentent une part importante des émissions de gaz à effets de serre (GES). Des actions sont menées pour diminuer cet impact grâce à des transporteurs « green » et en transformant le parc automobile des collaborateurs en mobilité. « *Nous avons recours à des solutions logistiques durables, pour les approvisionnements comme pour les livraisons* », indique **Bénédicte**

COMPERE, Directrice générale de **METOS** France. **WINTERHALTER** a recours à des transporteurs qui s'engagent à réduire leurs émissions de CO2 et compensent leurs émissions. De son côté BTGC a signé la charte de FRET21 qui l'engage à des actions (taux de chargements, réduction des distances etc.)... Son parc automobile dispose de la fonction Stop & Go... **FRANCE AIR** fait évoluer le sien vers des voitures propres dans le cadre d'une démarche RSE qui vient de démarrer tout comme **DANUBE INTERNATIONAL** qui a acheté un hybride et va lui adjoindre un véhicule électrique pour le SAV.

Valoriser le capital humain

Sur le plan social, des initiatives sont mises en œuvre avec des politiques en faveur de la sécurité et du confort des salariés. Acoustique, solutions de levage, aspiration renforcée dans les box de soudure et de polissage, port d'EPI (Équipement de Protection Individuelle) sont des prérequis. Certains vont plus loin avec des investissements pour limiter et faciliter les tâches répétitives. L'ergonomie est le mot d'ordre pour aménager les postes de travail... Des formations sur les gestes et postures sont dispensés pour lutter contre les TMS ou le mal carpien. CAPIC a reçu le Prix ACANTHE de la CARSAT pour l'amélioration des conditions de travail de ses équipes... Des efforts notables sont à relever en matière de parité hommes-femmes et de prise en compte de la parentalité avec des horaires parfois aménagés pour mieux concilier vie privée/vie professionnelle... La contribution des industriels à la formation est également très importante.

Enfin, on peut citer l'initiative de **TOURNUSEQUIPEMENT** qui a instauré l'actionnariat salarial avec 50% de salariés, actionnaires de leur outil de travail à travers un FCPE (Fond Commun de Placement Entreprise) **TOURNUS**, agréé par l'AMF et logé dans le PEE (Plan d'Épargne Entreprise) ...

Impossible de conclure ce dossier sans signaler les nombreuses initiatives solidaires de cette filière menées généralement en toute discrétion. Prêt de matériel à des associations ou à des entreprises sociales et solidaires, vente de casiers à vaisselle rose pour octobre rose avec dons des ventes à la Fondation contre le cancer, adhésion à l'Entreprise des possibles pour aider les sans-abris et les plus fragiles, mécénat pour soutenir des concours engagés par des ONG... Comme dans de nombreuses PME, la RSE de ces fabricants

n'en est qu'à ses balbutiements malgré tous ces efforts. Les plus gros d'entre eux ont entamé des démarches dont les résultats chiffrés se font encore attendre. Pour les plus petits, le temps et les ressources manquent encore pour formaliser plus concrètement les actions. L'urgence climatique donnera sans doute un nouveau coup d'accélérateur à ces acteurs déjà engagés sur le chemin du développement durable. ☉

Lire l'intégralité de ce dossier sur www.synerg.org/rse

DES PRODUCTIONS PLUS RESPONSABLES

Ces dernières années, ce sont surtout sur les productions que se sont portés les efforts des fabricants, leurs services R&D se mobilisant pour éco-concevoir les machines... C'est le cas d'**ODIC**, entreprise française basée à Ecuisses (71) et spécialisée dans le froid, qui s'est lancée dans un ambitieux programme de refonte de ses gammes. Ses nouvelles armoires et cellules à chariot, conçue en partenariat avec le CETIM, ont d'ailleurs été récompensées par plusieurs prix (Trophée Valo Resto Pro et Trophée Eco-Innovez). Dans le froid, tous les fabricants ont développé des gammes avec des nouveaux fluides frigorigènes à faible pouvoir de réchauffement planétaire, pour se conformer aux nouvelles réglementations mais aussi pour participer à la réduction des GES. Chez **ACFRI**, des cellules de refroidissement autonomes fonctionnant au CO2 ont été développées en partenariat avec des acteurs de premier plan spécialisés dans l'utilisation de ce fluide.

Du côté du lavage, du linge comme de la vaisselle, ce sont les économies d'eau et d'énergie qui sont scrutées ainsi que la réduction des produits lessiviels (**DANUBE INTERNATIONAL**, **COMENDA**, **FAGOR**, **HOBART**, **METOS**, **WINTERHALTER**). L'ergonomie et la performance des lave-vaisselle a été optimisée, avec l'automatisation de nombreuses fonctions (relevage automatique des machines à capot, récupération des casiers en fin de chaîne sur les convoyeurs pour éviter les manutentions lourdes...), et les consommations énergétiques ont été réduites. L'ajout de pompes à chaleur ou de condenseurs à buées ont amplement amélioré les conditions de travail de la plonge et les lave-verres équipés d'osmoiseurs permettent de supprimer l'opération fastidieuse de séchage au torchon.

Côté cuisson, les consommations énergétiques ont chuté (en moyenne de 40 %). Les appareils sont plus compacts, plus polyvalents, mais offrent de meilleures performances. Le nettoyage des appareils s'effectue automatiquement avec des consommations d'eau réduites. Plus connectées, les machines se commandent à distance pour une totale sécurité sanitaire.

Du côté du petit matériel de préparation, l'accent a été mis sur la réparabilité et **SANTOS** a même travaillé à l'obtention du label *Long Time*, une équivalence professionnelle de l'indice de réparabilité. Ces appareils sont conçus en France (**DYNAMIC**, **SANTOS**) et les industriels s'engagent sur la mise à disposition des pièces détachées pendant plus de 10 ans.

Enfin, plusieurs démarches fleurissent pour réhabiliter certaines machines d'occasion afin de donner une seconde vie au matériel de 1ère main (**WINTERHALTER**) tandis que la location longue durée (LLD) se généralise un peu partout. Des actions s'organisent pour reconditionner certains matériels.

MARCHÉ

Embellie des ventes sur fond d'inflation

Selon l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG®, les ventes globales (France + Export) d'équipements de cuisines professionnelles ont progressé de +36 % en valeur au cours du 1^{er} semestre 2021 par rapport à la même période de 2020 qui avait vu un effondrement de -26 % des ventes en raison du 1^{er} confinement. Mais, les coûts de production s'envolent sous l'effet des hausses de prix des matières premières, des composants, des transports et de l'énergie : par exemple +58 % en 12 mois pour l'ensemble des métaux !* À périmètre comparable, les ventes renouent avec leur niveau du 1^{er} semestre 2019 (+2 %). Cette performance en valeur est à relativiser car elle intègre les hausses de prix de vente dues à la flambée des coûts de production qui dégradent aussi les marges des

fabricants. L'accroissement des ventes en volume est donc inférieur. Toutes les familles d'équipements progressent. La préparation statique (tables, armoires, rayonnages...), le self, la réfrigération et la laverie surperforment la moyenne. La hausse est moins forte pour le bar/caféterie (secteur ayant redémarré plus tardivement), la distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...) qui avait déjà surperformé au 1^{er} trimestre, et la manutention (chariots, bacs gastro...). Cuisson, préparation mécanique (batteurs-mélangeurs,

coupe-légumes, mixeurs...) et ventilation se situent autour de la moyenne semestrielle.

L'export (+34 %), plus lent à redémarrer, fait désormais quasiment jeu égal avec le rythme de reprise des livraisons sur le marché intérieur (+37 %). Le grand export progresse plus fort que la zone UE. En tendance précoce, les fabricants envisagent un 2nd semestre 2021 au même niveau que le 1^{er}, dans un contexte toutefois teinté d'incertitudes sur les conditions de production et les délais de livraison dont ils invitent leurs clients à tenir compte dans la relation commerciale.

Blanchisserie : reprise exceptionnelle !

Les ventes d'équipements de blanchisserie** effacent l'effet du Covid-19 en progressant de +42 % en valeur au 1^{er} semestre 2021 par rapport à 2020, et rattrapent et dépassent de +11 % leur niveau du 1^{er} semestre 2019 ! Mais cette croissance est à nuancer car elle intègre les hausses de prix dues à l'inflation des coûts de production. Les mécanismes à l'œuvre depuis le début de l'année produisent leurs effets : rattrapage de facturations ; activité soutenue du secteur médico-social ; rééquipement de l'hôtellerie ; attractivité accrue des fabrications européennes dans un contexte d'allongement des délais de transport du grand import.

* indice Mecastar de la Fédération de Industries Mécaniques, situation au 31.08.2021

** lave-linges, séchoirs, sècheuses-repasseuses ; hors pièces détachées, services et produits industriels.

Chiffres clés

	Cuisine	Blanchisserie
Premier semestre 2021/2020	+36 %	+42 %
Premier semestre 2021/2019	+2 %	+11 %

% d'évolution à périmètre comparable S/S-1 ; en valeur

SALON

En 2022, rendez-vous à EquipHotel !

En 2022 c'est le retour d'EquipHotel ! L'événement se tiendra, du 6 au 10 novembre à Paris Expo, Porte de Versailles. En attendant de vous y retrouver, nous avons rencontré Béatrice Gravier, Directrice du salon, dont les équipes s'activent déjà pour faire de ce rendez-vous, une réussite !

Comment s'annonce ce grand rendez-vous professionnel ?

À date, nous sommes sur une tendance positive avec un taux de réservation très proche de celui de 2018 et un salon déjà pré-réservé à 50 %, majoritairement par des exposants français et européens. La route est bien sûr encore longue jusqu'au mois de novembre mais pour le moment nous sommes optimistes.

Y'aura-t-il des changements notables dans cette édition ?

Toute la partie Foodservice avec les équipements de cuisines et les Arts de la table sera dans le Hall 4, à l'entrée du salon, tandis que les chaînes hôtelières et la technologie s'installeront au 7-1, le design et le mobilier au 7-2, le linge, la salle-de-bains et tout ce qui touche aux bâtiments au 7-3. Les concours se poursuivent tous et nous allons même accueillir le Trophée Passion organisé par l'Académie Culinaire de France.

Ils se dérouleront sur La Scène dans le Hall 4. C'est également là



que nous installerons, avec nos partenaires, notre lounge VIP en collaboration avec Ferrandi et les chefs de la Chaîne Les Collectionneurs.

Comment allez-vous dynamiser le secteur de la cuisine professionnelle ?

C'est un secteur historique pour nous et nous comptons bien lui donner la place qu'il mérite. D'ores et déjà une cinquantaine d'acteurs majeurs de la cuisine professionnelle ont confirmé

leur participation. Ils comptent sur la forte notoriété d'EquipHotel à l'international pour capter des visiteurs étrangers qui ont manqué jusqu'ici avec la pandémie, mais aussi parce que nous attirons les porteurs de projets grâce à une politique commerciale très soutenue. Pour animer ce segment, le Syneg organisera bien sûr la nouvelle édition des Trophée Valo Resto Pro mais nous aurons également les Awards du Design en partenariat avec le FCSI France et des animations organisées en partenariat avec Resto France Expert. Ces derniers vont s'intéresser au futur des restaurants et mettre en place une zone d'inspiration dédiée au Foodservice. En parallèle, nous aurons un programme de conférences structuré avec des experts pour répondre aux questions d'actualité du secteur. Ce seront cinq jours riches et denses, à bloquer dès à présent sur vos agendas ! ☺

➔ Rendez-vous à EquipHotel du 6 au 10 novembre 2022 à Paris-Porte de Versailles.

ENTRETIEN AVEC

Roland Héguay, Président confédéral de l'UMIH

« Le "plan de relance" de l'État qui portait sur le développement durable a permis d'investir dans des équipements neufs et plus performants »

Il préside une organisation professionnelle de premier plan qui, depuis 18 mois, gère au quotidien les conséquences de la pandémie sur la restauration. Le Président de l'UMIH revient pour nous sur quelques moments marquants de cette crise, l'actualité sociale du secteur et l'engagement de sa profession pour le développement durable, y compris côté équipement des cuisines.

Comment réagissez-vous quand le 14 mars 2020 on vous annonce qu'à minuit les établissements de restauration vont être fermés jusqu'à nouvel ordre ?

Le Premier ministre a pris la décision de fermer nos établissements bars, brasserie, restauration en 24h00, c'est tombé comme un couperet. La décision a été vécue avec surprise et incompréhension par la profession ! Mais très vite notre organisation professionnelle s'est mobilisée partout sur le terrain pour défendre et accompagner les entreprises ou encore faire preuve de solidarité envers les populations « en première ligne » (repas, chambres d'hôtels à disposition). Nous avons travaillé sur le protocole sanitaire pour la réouverture afin d'assurer la sécurité sanitaire des salariés et des clients. Enfin, nous avons salué les dispositifs de soutien du gouvernement, l'activité partielle simplifiée ou le fonds de solidarité accordés à nos entreprises et encore les mesures de report, d'exonérations de charges fiscales et sociales. Ces choix politiques ont permis de maintenir tout notre secteur et conserver les compétences professionnelles de nos salariés.

Quelles nouvelles pratiques resteront durablement dans le fonctionnement des restaurants ?

Lors de la crise sanitaire, les restaurateurs et cafetiers ont dû s'adapter en permanence, à des

fermetures administratives, aux couvre-feux, au télétravail, à un protocole sanitaire strict et au contrôle du pass sanitaire. Pour infléchir la baisse de fréquentation et le manque de chiffre d'affaires dans leur établissement, les professionnels ont boosté leur imagination en construisant de nouvelles offres et ainsi répondre aux nouvelles attentes de consommation à domicile de leur clientèle. C'est pourquoi, la restauration dans toute sa diversité (de la restauration rapide à la restauration gastronomique) a surfé sur la livraison à domicile, la vente à emporter ou encore « le click et collect », comme nouveaux modes de consommation.

Toute notre filière éprouve des difficultés de recrutement. Comment comptez-vous rendre les emplois de la restauration plus attractifs ?

Assurément, l'attractivité de nos métiers est devenue l'enjeu essentiel de cette sortie de crise sanitaire. Lors de notre dernier congrès de Strasbourg, nous avons tenté d'identifier sans tabou, les causes de nos difficultés à attirer de nouveaux salariés, à fidéliser nos collaborateurs et former les jeunes à nos métiers. Plusieurs pistes ont été abordées : augmentation de la grille des salaires, grille de classification, organisation du travail pour trouver le juste équilibre entre vie professionnelle et vie personnel, intéressement,

participation, titres restaurant, chèque vacances... Les organisations patronales et les syndicats salariés de la branche sont en cours de négociation et des accords devraient être signés sous peu.

De nombreux restaurateurs ont profité de leur fermeture pour rénover leur établissement, et en particulier leurs cuisines. Pourquoi investir dans un espace que personne ne voit ?

Effectivement, nombre de chefs d'entreprise de restaurants, bars et discothèques ont profité de la fermeture forcée de leur établissement pour faire des travaux de rénovation. Le prêt garanti par l'État (PGE) a été pour beaucoup un déclencheur pour se lancer dans des travaux d'embellissement pour la salle de restaurant. Les travaux de rénovation engagés pour les espaces techniques de la cuisine permettent de remettre aux normes et d'améliorer la sécurité et l'ergonomie pour les salariés afin de prendre en compte les risques professionnels. Le « plan de relance » de l'État qui portait sur le développement durable a permis d'investir dans

des équipements neufs et plus performants pour réduire les consommations d'électricité qui à 65 % concernent les étapes de préparations des repas, cuisson, nettoyage et conservation. L'engagement du chef d'entreprise aujourd'hui est en faveur d'une économie circulaire et son objectif est d'améliorer la performance de son établissement.

Qu'est-ce qui vous a motivé à signer la Charte VALO RESTO PRO lors de votre congrès de Strasbourg (ndlr. lire page 5) ?

L'UMIH est engagé depuis plusieurs années auprès des professionnels en faveur de bonnes pratiques pour à la fois réduire l'impact du secteur sur l'environnement, réduire le gaspillage et améliorer la performance des entreprises. Il était temps que nous prolongions l'engagement de nos professionnels en faveur d'une économie circulaire en signant cette charte. La signature de la charte est un acte concret en faveur du recyclage des équipements de cuisine. Le dispositif VALO RESTO PRO assure la collecte au sein des établissements, et garantit la fin de vie des équipements conformément à la réglementation. ☉



L'UMIH, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales, outre-mer inclus.

ENVIRONNEMENT

ECOLOGIC lance « iDépose » : première application agréée de dépose gratuite des déchets d'équipements des cuisines professionnelles

Dans le jargon des artisans et des installateurs, les « déchets de camionnette », démontés lors de chantiers professionnels, n'ont pas toujours une solution de fin de vie simple et conforme. Point de dépose éloigné du lieu de désinstallation, ne garantissant pas systématiquement une dépollution et/ou un recyclage efficaces ; prestations non conformes à la réglementation... autant d'enjeux auxquels étaient confrontés les maîtres d'œuvre gestionnaires de chantiers. C'est pourquoi l'éco-organisme ECOLOGIC, co-créateur avec le SYNEG du dispositif VALO RESTO PRO®, a créé l'application iDépose, solution gratuite

et agréée cuisines à destination des artisans et installateurs pour la gestion de la fin de vie des déchets de chantiers. Disponible en fin d'année, cette appli s'installe sur une tablette ou un smartphone et permet facilement aux détenteurs, en fonction de leur géolocalisation, et du flux de déchets à déposer, de trouver un recycleur partenaire d'ECOLOGIC. Ainsi, en plus de faciliter l'accès au point de dépose le plus proche de son chantier, juste en activant son GPS, le détenteur est certain qu'iDépose offrira la garantie d'un traitement conforme et de la pertinence économique sur le territoire, grâce au rachat au comptoir. ◉



LES ÉQUIPEMENTS CONCERNÉS :

- ❖ Équipements froid ou de génie climatique contenant des fluides frigorigènes
- ❖ Générateurs / Climatiseurs (sans fluides)
- ❖ Équipements hors-froid
- ❖ Petit outillage ou pièces détachées électriques
- ❖ Informatique/impression/réseau & télécommunication
- ❖ Écran et moniteur
- ❖ Armoires, tables de préparation, plans de travail, bacs et planges, étagères
- ❖ Chariots à débarrasser, chariots de service
- ❖ Dessertes, distributeurs (couverts, plateaux, verres)

L'UMIH partenaire de VALO RESTO PRO®

A l'occasion de son 69^e Congrès à Strasbourg, l'UMIH, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, a signé la Charte VALO RESTO PRO®. L'UMIH est la 11e organisation professionnelle de la filière de la restauration hors-domicile à soutenir VALO RESTO PRO® en œuvrant auprès de ses milliers d'adhérents à la préservation de l'environnement par le respect de la réglementation sur les déchets d'équipements de cuisine & de blanchisserie ;

l'information des salariés, des fournisseurs et des clients sur la gestion des déchets ; et la promotion des solutions de collecte & de recyclage.

Pour Pierre MARCEL, Président du SYNEG, « *le soutien de l'UMIH va permettre de faire progresser la collecte qui a atteint 8 500 tonnes de matériels usagés en 2020. Et les restaurateurs n'ont rien à déboursier puisque ce sont les fabricants qui financent le dispositif. Ainsi, 70 % de l'acier inoxydable utilisé en Europe provient du recyclage.* » ◉



De g. à d. :
René-Louis PERRIER
 (Président d'ECOLOGIC),
Roland HEGUY
 (Président confédéral de l'UMIH) et
Pierre MARCEL
 (Président du SYNEG).



Le billet du journaliste

Investir pour sauver la planète

Après le terrifiant rapport du GIEC cet été, la COP26 qui s'est tenue à Glasgow a été l'occasion de rappeler qu'il est urgent de passer aux actes en matière de lutte contre le réchauffement planétaire. Et tant pis si les deux pires pollueurs de la planète font la sourde oreille. A notre échelle, si les fabricants d'équipement professionnel investissent sans relâche pour produire mieux tout en mettant en place des actions pour lutter contre le réchauffement climatique, leurs clients sont encore trop nombreux à boudier leurs innovations. Pourtant, elles leur permettraient de réaliser de conséquentes économies d'énergie tout en diminuant leur empreinte carbone. En achetant le plus local possible, au minimum en France et en Europe, des appareils produisant du froid grâce à des fluides propres, des équipements de cuisson aux consommations énergétiques maîtrisées, des machines à laver économes en eau, énergie et produits lessiviels... ils pourraient participer à cette bataille. Le temps presse. Le chef du secrétariat de l'Organisation mondiale du tourisme a rappelé récemment que l'urgence climatique représente une menace plus grande que la Covid. Alors si l'urgence climatique a un coût. Il est urgent d'investir !

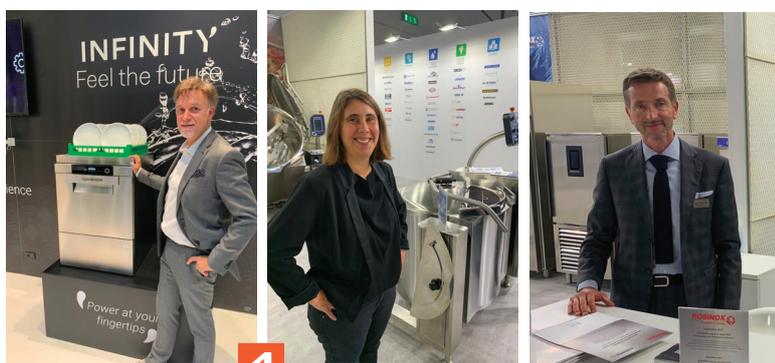
Nelly Rioux

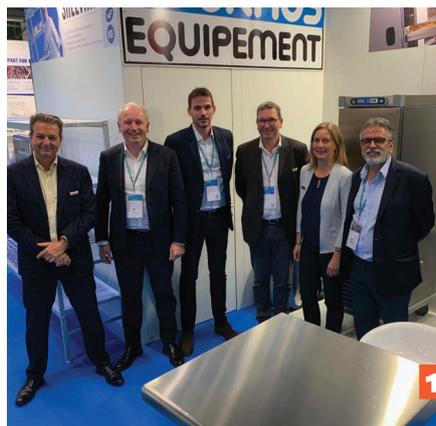
INSTANTANÉS

SIRHA, SANDWICH&SNACK SHOW, HOST MILANO

(septembre/octobre 2021)

C'était la rentrée des salons, l'occasion pour les fabricants adhérents du SYNEG et leurs équipes de renouer le lien avec leurs partenaires de la filière.





1 BEFOR TECHNITRANS :
Xavier du Sordet et Guillaume André.

2 Marc Grandmougin (RFE),
Pierre Marcel (SYNEG),
Vincent Stellan (SNEFCCA),
Patrice Queva (Qualicuisines),
Denis Daveine (FCSI France) et
Gilles Castel (CINOV Restaconcepteurs).

3 ADVENTYS : Mathilde Perot-Bell,
Jean-Luc Perot, Florian Cikallesi,
Olivier Vincent, Clara Pellegrini
et Antje Krieger.

4 ALI GROUP : Livio Brugnoli (COMENDA),
Bénédicte Compère (METOS FRANCE)
et Paolo Pescatori (ROSINOX-FRIGINOX)

5 DYNAMIC : Pascal Cherbonnier,
Philippe Mandin-Diraison,
Rami Talor (client),
Julien Boulanger,
Stéphanie Graveleau et
Virginie Subileau.

6 Sur le Pavillon France à HOST Milan :
Megan Li Mui Sang et
Romain Regnier (ACFRI),
Alexandre Pourrat et
Frédéric Federrer
(ELECTROCALORIQUE),
Sébastien Comby (ACFRI)
et Patrick Vajda (VALIDEX).

7 CODIGEL (représentant ITV &
CORECO au SYNEG) :
Matthieu Sibille, Laurent Sibille,
Elodie Durpaire, Vincent Klich,
Sabrina Mollo
et Thibaut Sibille.

8 CHARVET : Jean-Jacques Augagneur,
Eric Couder et Pierre-André Troncy.

9 CAPIC : Willy Dujardin, Nolwenn
Delacourt, François Coudray,
Sophie Caillarec et Sylvie Kucharczyk.

10 SOCAMEL : Laurent Courneil,
Lucie Francescato et Eric Buneaux.

11 SAFEXIS : Philippe Mang
et Olivier Aquilina.

12 TOURNUS : Pierre Marcel,
André-Pierre Doucet (SYNEG),
Romain Breton, Frederic Doux,
Claudia Schmitt et George Warde.

13 EUROCAVE : Olivier Dupraz
et Benoît Favier.

14 SANTOS : Alexandrine Stricker,
Anna Walt Niel, Roxanne Kerdiles,
Aurélien Fouquet, Julien Mostini,
Nicolas Fouquet et
Marc-Antoine Cordonnier.

VIE DU SYNDICAT

● Nouveaux adhérents

Signe de son dynamisme et de sa capacité à fédérer les différents métiers des grandes cuisines, le SYNEG a récemment accueilli 2 nouveaux adhérents :



The clean solution

MEIKO conçoit et fabrique des équipements de lavage, nettoyage et désinfection professionnels. Établie à Collégien (77), la filiale française sera représentée au SYNEG par son Président Alexander LOHNHERR.



WILLIAMS est un fabricant d'origine britannique (Groupe ALI) d'équipements de réfrigération professionnels : armoires et comptoirs réfrigérés,

cellules de refroidissement rapide, chambres froides, vitrines réfrigérées et équipements de boulangerie spécialisés. Sa filiale française WILLIAMS Silver Frost est établie à Guéret (23).

● Nomination

L'Assemblée générale du SYNEG a élu un nouvel administrateur en la personne de **Laurent SIBILLE**. Président de CODIGEL. M. SIBILLE représente au SYNEG les entreprises ITV & CORECO.



SYNEG infos

Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines

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

Site Internet: syneg.org
Twitter: @SYNEG_infos

Membre de la FIM et de l'EFCEM

Directeur de la publication:

André-Pierre Doucet

Rédactrice en chef:

Nelly Rioux

Contact:

syneg@syneg.org

Crédit photos:

Nelly Rioux, EquipHotel, SYNEG, Isthia, 123RF

Conception et réalisation:

NellyR Multimédias,
Emmanuelle Willard Toulemonde

Impression:

Lorraine Graphic Imprimerie (54)
Imprimé sur du papier PEFC.

QUESTIONS À...

Cyrille Laporte, Directeur de l'ISTHIA

Une nouvelle licence ingénierie de la restauration

Depuis la rentrée de septembre, l'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès, accueille une nouvelle licence générale IHR (Ingénierie-Hôtellerie-Restauration) en alternance. Cette création réjouit les adhérents du SYNEG et la filière en général ! Cyrille Laporte, Directeur de l'ISTHIA, nous la présente.

À qui s'adresse-t-elle ?

La nouvelle licence 3 IHR s'adresse aux étudiants ayant validé deux premières années de licence ou qui sont titulaires d'un Bac + 2 (BTS hôtellerie restauration, L2 Gestion, BTS MUC, BTS Nutrition, DUT tech de co, L2 LEA, etc.).

L'objectif est de former, en partenariat avec les milieux professionnels, des spécialistes de l'ingénierie hôtelière et de

restauration pour travailler auprès des équipementiers de grandes cuisines, des bureaux d'études, et des installateurs.

Quel est son programme ?

Son référentiel, établi avec des professionnels du secteur, porte sur deux semestres de 275 heures (36 semaines en entreprise et 18 semaines à l'ISTHIA dont deux réservées aux examens).

Son contenu comprend des Unités d'Enseignement à caractère technique et académique, comme :

- Définition des systèmes de restauration et hôtelier
- Connaissance des équipements
- Sciences sociales appliquées à l'alimentation
- Outils et méthodes de gestion de production
- Accompagnement de projet

- Montage de projet
- Évaluation économique de projet
- Anglais professionnel
- Informatique appliquée

Comment accueillir un étudiant dans son entreprise ?

En proposant aux étudiants des contrats d'apprentissage ou de professionnalisation et en sollicitant l'ISTHIA.



Contacts :

Denis Borie, responsable de formation : denis.bories@univ-tlse2.fr
Aurélien Sanchez, Chargée des études : aurelien.sanchez@univ-tlse2.fr