



Repères

SYNETAM EN CHIFFRES :

- 87 industriels ;
- 1,5 milliard d'euros de chiffres d'affaires
- 7 000 salariés.



Synetam

Union des fabricants
d'équipements et d'ustensiles
pour la restauration et
les arts culinaires

INSTALLATEURS

ETH 64 rejoint
Quiétalis

Accompagné par son actionnaire historique Pléiade Investissement, le groupe Quiétalis acquiert la société ETH implantée au Pays basque depuis sa création en 1997. Basée d'abord à Anglet puis à Biarritz, ETH, jusqu'ici détenue par son dirigeant Laurent Schachter et son épouse, offre des services similaires à ceux de Quiétalis avec aussi un savoir-faire spécifique et reconnu sur les projets de restauration haut de gamme. Le dirigeant reste au sein du groupe afin d'accompagner la transition. Cette transaction permet au groupe Quiétalis de renforcer son maillage dans le sud-ouest et d'offrir à ses clients une nouvelle expertise. L'ensemble consolidé atteindra un chiffre d'affaires de l'ordre de 90 M€. Quiétalis, dirigé par Vincent Stellan, est spécialisé dans l'installation et la maintenance d'équipements de cuisine professionnelle de la restauration hors domicile. Avec un choix « toutes marques » en froid, cuisine, laverie, agencement, préparation dynamique et buanderie, Quiétalis compte près de 420 collaborateurs répartis dans 25 agences sur le territoire français.

Syneg + Unitam = Synetam

Les deux syndicats ne font plus qu'un. Quand les équipements de grandes cuisines s'allient avec les petits matériels de restauration et d'art de la table, cela donne l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires.



La cuisine fusion est tendance dans l'assiette, elle le devient pour les équipements et les ustensiles... C'est lors d'une Assemblée Générale Extraordinaire début mai que la nouvelle a été annoncée au siège de la FIM (Fédération des Industries Mécaniques) à laquelle les deux syndicats, Syneg et Unitam, étaient affiliés. « C'est un grand jour pour l'avenir de nos métiers » a déclaré Pierre Marcel, Président du nouveau Synetam, « et c'est l'aboutissement d'un travail de fond initié début 2021. Il a fait ressortir de nombreuses similitudes, dans nos forces comme dans nos faiblesses.

Le Bureau exécutif du SYNETAM : de gauche à droite : Alexandre Dubost (Jean Dubost), Bénédicte Compère (METOS), Pierre Marcel (Tournus Équipement), Guilhem Pinault (De Buyer Industries), Emmanuel Brugger (CRISTEL), Aurélien Fouquet (SANTOS), Laurent Courneil (SOCAMEL). Absent de la photo Patrick Le Feur (T.E.N).

Cette fusion ne peut que nous renforcer et nous donner les moyens de gérer un avenir plus serein. Car le Synetam arrive à point nommé pour répondre plus efficacement aux nouveaux enjeux réglementaires, sociaux, économiques et environnementaux auxquels les industriels sont aujourd'hui confrontés (Taxe carbone aux frontières (MACF), F-Gas, réemploi de la vaisselle, énergie, recrutement et attractivité de

l'industrie, RSE, etc.). C'est Guilhem Pinault, ex-Unitam et Président de De Buyer Industries qui prend la vice-présidence du Synetam, « nous sommes avant tout des industriels et nous allons construire une organisation moderne, plus puissante grâce à l'ensemble de nos expertises. Nous aurons également plus de moyens pour apporter plus de valeurs ajoutées et plus de services à nos adhérents » a-t-il dit. André-Pierre

Doucet reste Délégué général et travaillera avec **Huguette Gérard**, ex-déléguée Générale de l'Unitam, qui devient Conseillère auprès du Délégué Général. André-Pierre Doucet n'a pas caché sa satisfaction « *je suis fier d'avoir participé à cette fusion qui a été conduite sous l'autorité d'élus qui ont la volonté d'œuvrer pour le bien commun* ».

Fédérer la filière

Ainsi, le Président et le Vice-Président du Syntam ont égrené les 10 engagements dans lesquels la nouvelle représentation va s'investir. Notamment sa volonté de rassembler, défendre et promouvoir les adhérents tout en favorisant le rapprochement des points de vue, en particulier avec l'ensemble des acteurs de la filière : bureaux d'études, distributeurs, installateurs, exploitants, consommateurs. Le Syntam entend être force de proposition auprès des pouvoirs publics et veut contribuer plus efficacement à la vie réglementaire et technique de la filière. Une stratégie export commune sera mise en place et le nouveau syndicat compte être l'interlocuteur des organisateurs de salons. Un 1^{er}

stand Syntam mutualisé devrait voir le jour à l'occasion du salon HOST de Milan en octobre prochain. Pour le reste, l'innovation et la R&D, la RSE, la mesure des marchés et sa veille, les différentes commissions poursuivront leur travail avec parfois des présidences en binôme comme la commission internationale avec Aurélien Fouquet (Santos) et Julien Jean (Cristel), la commission RSE avec Alexander Lohnherr (Meiko) et Alexandre Dubost (Jean Dubost Coutellerie) ou la commission communication avec Jean-Philippe Molinari (Louis Tellier) et Matthieu Sibille (ITV & Coreco par Codigel). Et pour continuer à faire fonctionner ce syndicat plus grand et plus fort mais qui souhaite aussi rester à taille humaine, des moyens devraient être dégagés (n.d.l.r : la fusion a aussi entraîné la fusion des patrimoines de chacun), pour intégrer dans le syndicat de nouvelles ressources humaines et de nouveaux services au bénéfice de l'adhérent.

Très peu de temps après son lancement officiel, le Syntam a fait part de son partenariat avec les salons Sirha Food. ●

N.R

PARTENAIRE DE SIRHA FOOD

À l'occasion du lancement du Syntam, Pierre Marcel avait confirmé que le syndicat était désormais libre de tout engagement vis-à-vis d'EquipHotel, le Syntam ayant mis un terme à sa participation au Comité Stratégique de l'organisateur. Comprenez qui voulait... Moins de trois semaines après, Syntam officialisait un accord de partenariat avec GL Events, organisateur du Sirha Food en devenant chargé de promotion. Concrètement, les deux acteurs auront pour mission de développer l'image du salon lyonnais pour les fabricants, mais aussi à l'international ainsi que développer le Sirha Européen, dédié à la boulangerie française. Un comité de pilotage chargé d'accompagner Sirha Food sera prochainement installé pour ce qui concerne le périmètre des équipements et ustensiles pour la restauration et les arts culinaires, et co-animer le Club Export Sirha Lyon avec pour objectif « d'accroître l'attractivité internationale des salons ». Le concours d'éco-innovation des Trophées Valo Resto Pro sera désormais co-organisé par ces nouveaux partenaires et Ecologic.

L.P

Hotte soudée FRITECH

La solution conçue et fabriquée par ALVENE pour vos postes « friteuses » et « grillades ».



- Fabrication soudée tout inox
- Étanchéité assurée
- Robustesse et tenue dans le temps
- Grand choix de modèles
- Débit d'extraction diminué
- Éclairages encastrés



ALVENE

LA VENTILATION DES CUISINES PROFESSIONNELLES,
UNE AFFAIRE DE SPÉCIALISTE.

Contactez-nous



ZA La Montignette
Rue des Libérateurs de 194
80260 VILLERS BOCAGE
Tél. : +33 (0)3 22 32 31
commercial@alvene.com

www.alvene.com



Vite!

NOMINATION

Nouvelle patronne à la DGCCRF



Sarah Lacoche prend la tête de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et des fraudes et succède à son frère, Jean-Luc Lacoche, directeur de la Direction de la concurrence, de la consommation et des fraudes. Elle fut aussi ministre de l'Industrie,

de la répression des fraudes (DGCCRF). Elle succède à Virginie Beaumeunier. Sarah Lacoche est actuellement directrice du département des finances de la Banque des territoires. Ancienne directrice générale adjointe de l'Agence nationale pour la rénovation urbaine (Anru), puis directrice du développement durable d'Action Logement, elle fut aussi conseillère technique de la ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, de l'Énergie.

TIERS

Le Syneg et l'Unitam fusionnent pour créer le Synetam

Un nouveau chapitre s'ouvre dans l'histoire des syndicats des équipementiers. Le Syndicat des fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles et la blanchisserie (Syneg) et le Syndicat des fabricants d'ustensiles de cuisine.

de cuisson, de coutellerie, d'art de la table et de conduits de fumée (Unitam) ont annoncé, le 4 mai 2023, leur fusion pour former le Synetam : l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires.



« En fusionnant, nous gagnons en puissance et en influence. Syntetam est structuré comme doit l'être un syndicat professionnel, mais conserve la souplesse d'une organisation à taille humaine », ont déclaré Pierre Marcel (à g.) et Guilhem Pinault.

de cuisson, de coutellerie, d'art de la table et de conduits de fumée (Unitam) ont annoncé, le 4 mai 2023, leur fusion pour former le Synetam : l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires.

Ce syndicat, doté de nouveaux statuts, regroupe 87 fabricants leaders dans leurs secteurs, employant 7 000 personnes en France et réalisant un chiffre d'affaires d'environ 1,5 Md€. Désormais fusionnés, Syneg et Unitam seront plus forts. Ils entendent offrir le maximum des services à leurs adhérents et « être l'interlocuteur qualifié des parties prenantes de la filière », ont expliqué leurs responsables.



Cette union d'industriels est structurée avec un conseil d'administration de 26 membres, un bureau exécutif de 8 membres - avec pour président Pierre Marcel (Tournus Équipement, ex-Syneg), et pour vice-président Guilhem Pinault (De Buyer Industries, ex-Unitam) -, ainsi qu'avec 8 commissions thématiques ou transversales. L'équipe de permanents compte, entre autres, André-Pierre Doucet (ex-Syneg) au poste de délégué général et Huguette Gérard (ex-Unitam) au poste de conseillère auprès du délégué général. ●

ÉTUDE

Télétravailleurs : ils déjeunent, mais pas que

Rien n'y fait ! Même à la maison en télétravail, les salariés français tiennent à la pause déjeuner comme à la prunelle de leurs yeux. En effet, selon une étude réalisée par BVA pour Sodexo/Toqla* auprès de 1 000 salariés de moyennes et grandes entreprises, 8 télétravailleurs sur 10 considèrent la pause méridienne comme une « vraie déconnexion ». Mieux ! 87 % d'entre eux sont soucieux de manger sainement et équilibré durant ce moment. Outre la qualité nutritionnelle des repas, les télétravailleurs, en particulier les cadres, déclarent faire un break en moyenne plus long que ceux qui ne le pratiquent pas.

Juste 10 % prennent ainsi une pause inférieure à 30 mn contre 27 % pour les non-télétravailleurs. Et 51 % y consacrent plus de 45 mn alors que ceux qui ne choisissent jamais le télétravail sont seulement 40 % à prendre autant de temps.

Un vecteur de lien social

Paradoxalement, l'étude révèle aussi que les télétravailleurs succombent davantage au grignotage entre les repas. Près de la moitié des personnes en télétravail interrogées affirment même qu'il leur arrive de sauter ce repas. Pour faire quoi à la place ? Des courses (pour 35 %), du shopping, lire (30 %), se pro-



mener (28 %), travailler... Des activités qu'ils délaissent de retour au bureau, 82 % des télétravailleurs (contre 72 % pour les autres) considérant alors la pause déjeuner comme un moment privilégié pour partager, échanger et entretenir la relation avec leurs collègues. En moyenne, les salariés pratiquant épisodiquement le télétravail dé-

jeunent plus de deux
maine avec leurs collè
fois par semaine se
verse ceux qui ne tél
jamais mangent plu
seuls que les autres.

*Étude réalisée du 24 janvier au 27 février 2010 auprès d'un échantillon représentatif de 1 000 salariés de grandes entreprises. 545 employés ont déclaré télétravailler.

TRANSITION ALIMENTAIRE

« Ma cantine » joue les prolongations !

La loi Egalim a fixé un objectif pour la fabrication des repas en restauration collective : au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits bio. Les lois Egalim et Climat et résilience disposent également que, chaque année, un bilan de progression de cet objectif doit être réalisé et remis au Parlement, pour être rendu public. L'arrêté du 14 septembre fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel a été publié au JO le 28/09/2022. Afin d'aider les professionnels, la plateforme de l'État « ma cantine » a mis à leur disposition les renseignements idoines à la compréhension de la loi, des outils pour suivre les avancées et informer les convives, ainsi qu'une communauté d'entraide. La cam



 **MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

pagne de remontée
nées sur les achats
prolongée jusqu'au 3
Il suffit d'ouvrir un
ma-cantine.agricult
d'ajouter les ou le re
remplir le diagnostic
et de télécharger le
Vous pouvez délégu
à une autre persor
êtes, par exemple,
conçédée (en prest
délégation de service
avril, plus de 1560
avaient publié leurs

EMENT

Umih crée monCVnum'

ce au grand défi du recrutement de collaborateurs dans la restauration hôtelière, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie a conçu la plateforme monCVnum.fr, en collaboration avec le Service Public de l'Emploi et la Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DRETS). Cette web application est destinée à créer une base de données à disposition de l'ensemble des sociétés du secteur

pour une relation rapide et efficace entre le demandeur d'emploi et le recruteur. D'une part, le chef d'entreprise gagne du temps : il maîtrise sans intermédiaire ses solutions de recrutement. Il sélectionne des compétences et puise directement des candidatures dans la CVthèque. Il présente son ou ses établissements. D'autre part, le demandeur d'emploi génère sur la plateforme son CV, sous format QR Code, et le rend visible à tous les

recruteurs de tout le territoire français. « Par la même occasion, c'est là le bonus, nos salariés peuvent vérifier et s'assurer qu'ils possèdent toutes les compétences requises pour un poste, pour un métier. Sinon, monCVnum' les oriente vers des formations adéquates. Ils pourront instantanément mettre à jour leur CV sous format QR Code, commente l'Umih. L'objectif premier en ce début de saison touristique est d'enrichir la CVthèque. Une campagne de communication et de promotion sera donc déployée dans chaque Umih départementale pour inciter un large public à candidater dans nos métiers : jeunes et moins jeunes, étudiants, en reconversion profes-

sionnelle, avec le projet de découvrir nos métiers de service... pour une carrière courte ou longue. » L'accès à la plateforme monCVnum.fr se fait par le QR Code. Il sera apposé en vitrophane sur les vitrines et cartes des établissements. Pour Thierry Marx, président confédéral de l'Umih : « monCVnum' est le meilleur outil numérique en ressources humaines pour dynamiser et fluidifier les rencon-



Thierry Marx, président confédéral de l'Umih, a inscrit dans son programme l'essor du numérique pour apporter les solutions innovantes et performantes à tous les professionnels de l'hôtellerie-restauration.

tres professionnelles. J'encourage nos chefs d'entreprise et nos futurs collaborateurs à l'utiliser pour construire des relations gagnant-gagnant. » ●

RESTAURANT

CNTR se mobilise



d. : Romain Vidal, Jean-Michel Rousseau, Youssef Achour, vice-président de la Commission représentant les émetteurs, et Patrick Rbala.

ors que le gouvernement a opté pour sa suppression, la Commission nationale des titres-restaurant (CNTR) continue d'exister et de s'engager pour pérenniser le titre-restaurant. Une décision que le président de la Commission, Patrick Boudier, a commentée. « Nous avons fait le choix du gouvernement. Mais nous sommes attachés à ce que les missions de la Commission soient conservées et élargies que les principaux acteurs soient réunis dans une instance », a-t-il déclaré lors de la conférence de presse du 10 mai à Paris.

heure, cinq millions de salariés sur 25 millions au total en France bénéficient du titre-restaurant créé en 1975. Il y a 10 ans, dont l'objectif est de porter l'aide à la restauration hôtelière pendant leur temps de travail, comme l'a rappelé Jean-Michel Rousseau, représentant des salariés. « Mais il ne doit en aucun cas devenir un

chèque alimentaire », précise-t-il. Plus de 230 000 entreprises et commerces de proximité acceptent le titre-restaurant qui poursuit sa dématérialisation, même si 40 % des titres utilisés le sont encore en version papier.

Hausse de la valeur faciale

Parmi les grands chantiers de la Commission figurent la hausse du plafond et de la valeur faciale du titre et l'augmentation de la participation des entreprises, à hauteur de 75 % contre 60 % aujourd'hui. Un outil qui reste essentiel dans la vie des restaurateurs. « Le titre-restaurant est un outil indispensable à l'économie des commerces de proximité », a-t-il souligné Romain Vidal, trésorier de la CNTR à la tête du Collège des restaurateurs, fruits & légumes et assimilés. Selon lui, en moyenne, le paiement par titre-restaurant représente 15 % du chiffre d'affaires d'un établissement. ●

EQUIPEMENT

Naissance du Synetam

Un nouveau chapitre s'ouvre dans l'histoire des syndicats des équipementiers. Le Syndicat des fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles et la blanchisserie (Syneq) et le Syndicat des fabricants d'ustensiles de cuisine, de cuisson, de coutellerie, d'art de la table et de conduits de fumée (Unitam) ont en effet annoncé leur fusion pour former le Synetam : l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires.

Ce syndicat, doté de nouveaux statuts, regroupe 87 fabricants leaders dans leurs secteurs, employant 7 000 personnes en France et réalisant un chiffre d'affaires d'environ 1,5 Md€. Désormais fusionnés, Syneq et Unitam seront plus forts. Ils entendent offrir le maximum des services à leurs adhérents et être l'interlocuteur qualifié des parties prenantes de la filière, ont expliqué leurs responsables lors d'une conférence de presse. Les dossiers qu'ils évoquent et les problématiques auxquelles ils doivent faire face sont en effet les mêmes : souveraineté industrielle, transi-

tions écologiques, énergétique, industrie 4.0, compétitivité, emploi, formation, innovation...

Cette union d'industriels est structurée avec un conseil d'administration de 26 membres, un bureau exécutif de 8 membres - avec pour président Pierre Marcel (Tournus Équipement, ex-Syneq), et pour vice-président Guilhem Pinault (De Buyer Industries, ex-Unitam), ainsi qu'avec 8 commissions thématiques ou transversales. L'équipe de permanents compte, entre autres, André-Pierre Doucet (ex-Syneq) au poste de délégué général et Huguette Gérard (ex-Unitam) à ce-

lui de conseillère auprès du délégué général. S'appuyant sur la complémentarité de ses membres, le Synetam repose sur un socle de 10 engagements. « Ce rapprochement a été incroyablement fluide ! », commente notamment Pierre Marcel. ●



Pierre Marcel (à g.) et Guilhem Pinault, lors de la signature du traité de fusion à la Maison de la Mécanique, le 4 mai, à Courbevoie (92).

Cuisson , La Table , Le club des Chefs , Préparation culinaire ,
Ustensiles de cuisine

Fusion : l'Unitam et le Syneg deviennent Synetam

04 Mai 2023



Le syndicat des fabricants d'ustensiles de cuisine, de cuisson, d'art de la table, de coutellerie et de conduits de fumée et le syndicat national de l'équipement des grandes cuisines font désormais route commune : les deux entités officialisent aujourd'hui jeudi 4 mai 2023 leur fusion.

Le Syneg et l'Unitam fusionnent aujourd'hui jeudi 4 mai 2023 et deviennent Synetam : cette entité représente désormais l'industrie des arts culinaires, des équipements et des ustensiles pour la restauration, la blanchisserie et les conduits de fumée, et ainsi 87 fabricants réalisant un chiffre d'affaires de 1,5 milliard d'euros et employant 7000 collaborateurs. Cette organisation vise à répondre aux nouveaux enjeux sociaux, économiques et environnementaux : souveraineté industrielle, transition écologique & énergétique, industrie 4.0, compétitivité, emploi et formation, innovation.

Pierre Marcel, ex-Syneg & Guilhem Pinault, ex-Unitam, deviennent respectivement président et vice-président de Synetam. « *En fusionnant, nous gagnons en puissance et en influence*, expliquent-ils dans un communiqué en date du 4 mai 2023. *Synetam est structuré comme doit l'être un syndicat professionnel, mais conserve la souplesse d'une organisation à taille humaine. Optimisé sur le plan des moyens matériels, Synetam apporte de nouveaux bénéfices, soit par addition des points forts des syndicats d'origine, soit par création de nouvelles valeurs ajoutées. Notre but est de fournir un maximum de services à nos adhérents, et d'être l'interlocuteur qualifié des parties-prenantes de la filière.* »

Cette fusion est née du constat de la complémentarité des deux syndicats : la continuité entre l'équipement de la cuisine, l'espace convive et les arts culinaires ; des sujets communs nécessitant davantage d'influence (parmi les plus récents : alimentarité des matériaux, vaisselle et contenants réemployables, PFAS, matières premières, mesure de sauvegarde de l'acier, taxe carbone aux frontières) ; l'importance de leurs expertises respectives (les statistiques, les services à l'adhérent et le BtoB pour l'ex-Syneg, l'export et le BtoC pour l'ex-Unitam), outre leur expérience réglementaire, technique et normative ; de nombreuses collaborations métiers liant déjà ou potentiellement leurs adhérents ; leur statut de syndicat selon la loi de 1884 ; et bien entendu leur adhésion à la Fédération des industries mécaniques (FIM).

Synetam a défini 10 engagements :

- > rassembler, défendre & promouvoir, sous une même bannière, les équipementiers de la restauration et des arts culinaires (cuisine, coutellerie, arts de la table, blanchisserie, conduits de fumée) ;
- > favoriser le rapprochement des points de vue entre ses adhérents, et entre son secteur et les acteurs de la filière : bureaux d'études, distributeurs, installateurs, exploitants, consommateurs ;
- > être force de proposition auprès des pouvoirs publics, du Parlement, des parties prenantes et des relais d'opinion en relation avec son industrie ;
- > contribuer plus efficacement à la vie réglementaire & technique de la filière (veille, notes de position, protocoles professionnels, normalisation, certification) ;





Création de Synetam, Union des industriels des équipements et ustensiles pour la Restauration

Le Syneg (ex syndicat des équipementiers de cuisine pro et de blanchisserie) et l'Unitam (ex Union des fabricants d'ustensiles de cuisine, de coutellerie, d'arts de la table...) ont annoncé le 4 mai leur fusion pour devenir Synetam, Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires. L'ensemble représente 87 fabricants, emploie 7 000 personnes et pèse un chiffre d'affaires de 1,5 milliards d'euros. Les dirigeants de Synetam en escomptent un gain de puissance et d'influence mais aussi de services apportés à ses adhérents.

La Rédaction HR-Infos

5 mai 2023

VOS FOURNISSEURS

Le 4 mai, Pierre Marcel (ex Syneg), premier président du Synetam, et Guilhem Pinault (ex Unitam), vice-président, signent le traité de fusion donnant naissance au Synetam. Il représente près de 80 % des entreprises opérant sur les différents secteurs représentés.

Le regroupement par élargissement des périmètres représentés est une tendance de fonds chez les organisations professionnelles. Le monde des équipementiers de la restauration (hors domicile et aussi à domicile désormais), des plus gros matériels aux plus petits ustensiles, vient à son tour d'opérer une mue en fusionnant deux spécialistes. L'un orienté vers le marché professionnel (Syneg). L'autre plutôt axé sur le marché grand public (Unitam).

Le Syneg déjà, pour les grands équipements, avait progressivement élargi ses secteurs d'activités. Dernière en date, la blanchisserie en 2019, avec l'adhésion de cinq fabricants : Alliance Landry Systems, Danube, Fagor, Girbau et Miele. Unitam en avait fait de même dès 1981 en naissant de la réunion de trois syndicats de métiers.

Le Syneg déjà, pour les grands équipements, avait progressivement élargi ses secteurs d'activités. Dernière en date, la blanchisserie en 2019, avec l'adhésion de cinq fabricants : Alliance Landry Systems, Danube, Fagor, Girbau et Miele. Unitam en avait fait de même dès 1981 en naissant de la réunion de trois syndicats de métiers.

En fusionnant Syneg et Unitam, le périmètre industriel de Synetam est donc particulièrement étendu. Et il abolit une séparation, relativement étanche jusque là, entre le matériel pour les professionnels et l'équipement pour le foyer.

Synetam couvre, d'une part, les équipements de cuisines professionnelles et de blanchisserie (historiquement représentés par le Syneg, fort de 56 adhérents). On les regroupe en treize familles : préparation, cuisson, réfrigération, ventilation, manutention, distribution, bars, offices, conservation du vin, laverie, blanchisserie, traitement de l'eau et des déchets.

Et il couvre, d'autre part, représentés par Unitam et ses quelque 30 adhérents, deux grands domaines. Celui de la cuisine, de la table et du ménage : coutellerie, couverts, platerie & accessoires, articles pour la cuisson... Et celui du chauffage, dont les conduits de cheminée et les autres accessoires de fumisterie.

Leur fédération commune s'est elle-même unie au sein de Mecallians

Les promoteurs de Synetam arguent d'une complémentarité entre leurs lignes de produits. Et d'une « continuité » même entre l'équipement de la cuisine, l'espace convive et les arts culinaires.

Les entreprises adhérentes au Synetam partagent surtout des préoccupations communes (inflation des matières premières, taxe carbone...) et les mêmes enjeux industriels, énergétiques et environnementaux. Par ailleurs, ils sont rodés à des questions normatives, réglementaires, techniques assez similaires.

Autant de sujets qui nécessitent des compétences et des moyens accrus dans cette période de transition écologique et de réindustrialisation. Négocier, communiquer d'une seule voix, chaque fois que nécessaire... En matière syndicale, l'union aussi renforce la visibilité et la persuasion !

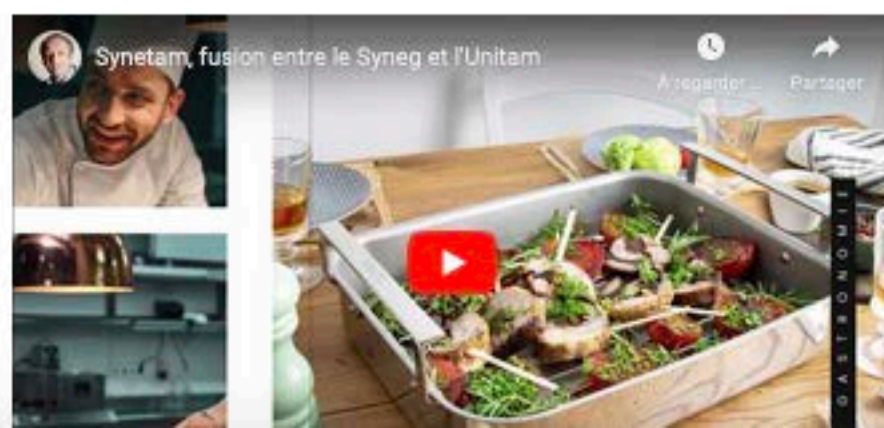
Sa propre fédération d'appartenance (celle déjà du Syneg et d'Unitam), la Fédération des Industries Mécaniques (FIM), a d'ailleurs montré la voix. Celle-ci, justement, vient de s'unir (ce n'est pas une fusion en tant que telle) avec le Centre Technique des Industries Mécaniques (Cetim) et l'Union de Normalisation de la Mécanique (UNM) pour créer Mecallians. Un bannière commune pour renforcer leur coopération et leur communication.

Pierre Marcel et Guilhem Pinault, président et vice-président de Synetam

« En fusionnant, nous gagnons en puissance et en influence. Synetam est structuré comme doit l'être un syndicat professionnel, mais conserve la souplesse d'une organisation à taille humaine.

Optimisé sur le plan des moyens matériels, Synetam apporte de nouveaux bénéfices, soit par addition des points forts des syndicats d'origine, soit par création de nouvelles valeurs ajoutées.

Notre but est de fournir un maximum de services à nos adhérents, et d'être l'interlocuteur qualifié des parties-prenantes de la filière. »





ACTUALITÉS

EQUIPEMENT, TECHNO & SERVICE



Synetam

Union des fabricants
d'équipements et d'ustensiles
**pour la restauration et
les arts culinaires**

EQUIPEMENT, TECHNO & SERVICE ♥ 2

Les syndicats Syneg et l'Unitam fusionnent pour devenir Synetam

4 Mai 2023 - 1112 vue(s)



Twitter



Facebook



LinkedIn



Email

Le secret avait été bien gardé, même si les premières discussions entre les parties datent de 2021. Mais c'est officiel et signé depuis aujourd'hui. Le syndicat de la grande cuisine et celui des fabricants d'ustensiles de cuisine, de cuisson, de coutellerie, d'art et d'accessoires de table fusionnent sous une nouvelle bannière Synetam. Un regroupement pour devenir plus fort et plus influent avec ses 87 membres.

« Parce que nous sommes tous des industriels français, que nos intérêts sont convergents en France comme à l'international et que nous avons une communauté de pensées et d'actions, notre union coulait de source », ont expliqué de concert ce jeudi 4 avril, les présidents des deux syndicats, Pierre Marcel pour le Syneg et Guilhem Pinault pour l'Unitam qui ont signé la fusion des deux syndicats, en un seul baptisé Synetam pour **Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires**.



C'est ainsi 87 fabricants qui font aujourd'hui maison commune, réalisant à eux tous, un CA de 1,5 md€ et employant 7 000 personnes. Les uns tournés vers une activité BtoB, les autres plutôt BtoC et très exportatrice comme la plupart des membres de l'ex-Unitam. « *Mais c'est aujourd'hui l'une des vraies forces du nouveau syndicat, avec à la fois des marques connues et reconnues par les professionnels, et d'autres beaucoup plus grand public, qui rayonnent davantage auprès des consommateurs et des pouvoirs publics à l'image de Revol, Emile Henry, Le Creuset, Opinel* », souligne Pierre Marcel, le nouveau président du Syntam aux côtés de son vice-président, Guilhem Pinault. Tous les deux ont rappelé l'intérêt d'une telle fusion qui permet de gagner en puissance, en influence auprès des instances françaises ou mondiales, en synergies métiers tout en capitalisant sur les forces et l'histoire de chacun en fournissant un maximum de services aux adhérents. Les complémentarités étaient évidentes, ont expliqué les instances dirigeantes du syndicat, notamment en termes de continuité entre l'équipement de la cuisine, l'espace convive et les arts culinaires que de grands sujets communs qui nécessitent d'être plus forts et plus nombreux pour avoir plus d'influence. En citant l'alimentarité des matériaux, les contenants réutilisables, le PFAS, les mesures de sauvegarde de l'acier, la taxe carbone aux frontières...

Une union autour de 10 engagements

Comme l'ont rappelé les porte-paroles du nouveau syndicat, la naissance du Syntam est venue répondre à la nécessité des secteurs industriels en question, de disposer d'une organisation moderne mais qui reste souple, apte à répondre efficacement aux nouveaux enjeux sociétaux, économiques et environnementaux. Et d'évoquer notamment la souveraineté industrielle, la transition écologique & énergétique, l'industrie 4.0, la compétitivité, l'emploi & formation l'innovation. Si les prochains mois seront consacrés à la digestion d'une telle union, les représentants du Syntam ont énuméré les 10 engagements fondateurs du nouveau syndicat :

1. Rassembler, défendre & promouvoir, sous une même bannière, les équipementiers de la restauration et des arts culinaires : cuisine, coutellerie, arts de la table, blanchisserie, conduits de fumée ;
2. Favoriser le rapprochement des points de vue entre nos adhérents, et entre notre secteur et les acteurs de la filière : bureaux d'études, distributeurs, installateurs, exploitants, consommateurs ;
3. Être force de proposition auprès des pouvoirs publics, du parlement, des parties[1]prenantes et des relais d'opinion en relation avec notre industrie ;
4. Contribuer plus efficacement à la vie réglementaire & technique de la filière : veille, notes de position, protocoles professionnels, normalisation, certification ;
5. Développer une stratégie export commune : communication, made in France, prescription, pavillons sur les salons internationaux ...
6. Favoriser l'innovation dans toutes les dimensions de l'entreprise : R&D, production, mise en marché, surveillance du marché ;
7. Organiser la RSE de la filière : développement durable, égalité salariale, solidarité ;
8. Observer & mesurer les marchés : études, tendances, statistiques ;
9. Être l'interlocuteur des organisateurs de salons ;
10. Dégager des moyens pour intégrer dans le syndicat de nouvelles ressources humaines & de nouveaux services au bénéfice de l'adhérent.

Alors que le nouveau syndicat, dont le délégué général est André-Pierre Doucet, insiste sur la souplesse de son nouveau modèle qui se veut agile et réactif, il a souhaité réunir dans son conseil d'administration, qui compte dorénavant 26 membres, toutes les sensibilités et tous les métiers des deux ex-syndicats. Parmi les commissions constituées (Technique, Marché, Communication, internationale, Achats, Blanchisserie, ACEF), une nouvelle dédiée à la RSE a vu le jour et sera présidée par Alexander Lohnherr (Meiko), avec comme vice-président, Jean Dubost. Quant au conseil d'administration constitué autour du président Pierre Marcel (Tournus) et du vice-président Guilhem Pinault (De Buyer Industries), il compte 6 membres dont 2 trésoriers Bénédicte Compère (Metos) et Emmanuel Brugger (Cristel) et 4 conseillers dont Patrick Le Fur (T.E.N.), Alexandre Dubost (Jean Dubost), Laurent Courneil (Socamel) et Aurélien Fouquet (Santos).



Take a waste et Triethic créent la première filière de recyclage de bouchons de liège pour les CHR en région parisienne | Accueil | 13e Congrès du Snacking : Rendez-vous le 6 juin !

04/05/2023

LE SYNEG ET L'UNITAM FUSIONNENT ET DEVIENNENT LE SYNETAM



Pierre Marcel (ex Syneg) et Guilhem Pinault (ex Unitam) ont signé la fusion des 2 syndicats industriels. ©Restoration21

Une nouvelle représentation de l'industrie des équipements et ustensiles pour la restauration, les arts culinaires, la blanchisserie et les conduits de fumée pour faire poids auprès des pouvoirs publics et à l'international.

Porté sur les fonds baptismaux le 4 mai, le Synetam représente 87 fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires, réalise un chiffre d'affaires annuel de 1,5 Md € et emploie 7 000 personnes. « C'est une nécessité pour nous industriels de construire une organisation plus moderne, de gagner en puissance et en influence », expliquent selon Pierre Marcel (ex Syneg-Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines) et Guilhem Pinault (ex Unitam-Syndicat des fabricants d'ustensiles de cuisine, de cuisson, de coutellerie, d'art et d'accessoires de table), respectivement Président et Vice-président du nouveau syndicat. De nombreuses collaborations métiers lient déjà ou potentiellement leurs adhérents : conduits de fumée et ventilation, ustensiles de cuisine et appareils de cuisson, arts de la tables et laverie...

RECHERCHER

RESTAURATION
DÉCOUVREZ

Rest



Feuilleter en
#6 de Resta

LES NOTES

Metro et Pyx
boucle de ré
contenants e
arrondissement
Retour sur la
l'Assemblée

Salon Restau
de l'innovati
aux défis de
collective

Metro lance
Origine Fran

LA TRIBUNE
LAVILLE

Solidaires et
nouveaux m
de la restaur

Interlocuteur qualifié des parties-prenantes de la filière

Les dossiers sont nombreux : alimentarité des matériaux, vaisselle et contenants réemployables, PFAS, matières premières, mesure de sauvegarde de l'acier, taxe carbone aux frontières... Et les expertises réciproques fortes -statistiques, services à l'adhérent, BtoB pour l'ex Syneq, export et BtoC pour l'ex Unitam- avec en commun une longue expérience réglementaire, technique et normative.

Lire aussi : [Le Syneq lance la première plateforme multi-constructeurs de documentations techniques et de vente de pièces détachées d'origine certifiées constructeur](#)

« Optimisé sur le plan des moyens matériels, Synetam apporte de nouveaux bénéfices, soit par addition des points forts des syndicats d'origine, soit par création de nouvelles valeurs ajoutées. Notre but est de fournir un maximum de services à nos adhérents, et d'être l'interlocuteur qualifié des parties-prenantes de la filière » poursuivent Pierre Marcel (Tournus Equipement) et Guilhem Pinault (De Buyer Industries).

Pour répondre efficacement aux nouveaux enjeux sociaux, économiques et environnementaux comme la souveraineté industrielle, transition écologique & énergétique, industrie 4.0., le Synetam s'est fixé 10 engagements :

- 1 - Rassembler, défendre et promouvoir, sous une même bannière, les équipementiers de la restauration et des arts culinaires : cuisine, coutellerie, arts de la table, blanchisserie, conduits de fumée ;
- 2- Favoriser le rapprochement des points de vue entre nos adhérents, et entre notre secteur et les acteurs de la filière : bureaux d'études, distributeurs, installateurs, exploitants, consommateurs ;
- 3- Être force de proposition auprès des pouvoirs publics, du parlement, des parties prenantes et des relais d'opinion en relation avec notre industrie ;
- 4 -Contribuer plus efficacement à la vie réglementaire et technique de la filière : veille, notes de position, protocoles professionnels, normalisation, certification ;
- 5- Développer une stratégie export commune : communication, made in France, prescription, pavillons sur les salons internationaux ... ;
- 6 - Favoriser l'innovation dans toutes les dimensions de l'entreprise : R&D, production, mise en marché, surveillance du marché ;
- 7 - Organiser la RSE de la filière : développement durable, égalité salariale, solidarité ;
- 8- Observer & mesurer les marchés : études, tendances, statistiques ;
- 9 - Etre l'interlocuteur des organisateurs de salons ;
- 10 - Dégager des moyens pour intégrer dans le syndicat de nouvelles ressources humaines et de nouveaux services au bénéfice de l'adhérent.

11 commissions ont été créées. La direction de la commission RSE a été confiée à Alexander Lohnherr (Meiko) et à Alexandre Dubost (Jean Dubost).

Les 87 adhérents

Acfri - Adiamas - Adventys - Ali Comenda - Alliance Laundry Systems - Alterma - Alvene - Ambassade De Bourgogne - Angelo Po - Animo - Arcometal - Atelier Du Vin - Baumalu - Bretagne Ceramique Industrie (Bci) - Befor Technitrans - Blain & Cie - Bonnet - Brita France - Burlodge France - Bwt Water+More - Capic - Chaudronnerie De L'Isère - Horis Cema - Charvet - Cib Réfrigération - Coreco (Par Codigel) - Cristel - Danube - De Buyer Industries - Dynamic - Ecp Group Solen - Electro Calorique - Emile Henry - Enodis Prod. - Fagor Professional - Fermob - Forge Et Coutellerie - Foster (Réfrigération France) - France Air- Friginox - Gamko (Réfrigération France) - Gilac - Girbau - Hobart - Invicta Group - Itv (Par Codigel) - Jean Dubost - Joncoux - Krampouz - Lahera Productions - Lebrun/Orfevrie De La Tour - Le Creuset - Liebherr (Par Eberhardt) - Louis Tellier - Mbm France - Meiko France - Metos - Miele - Nogent*** - Odic/Gelkit - Opinel - R. Boutin - Rescaset Concept - Revol Porcelaine - Roger Orfevre - Rorgue - Rosinox - Safexis Europe - Santos - Groupe Seb - Smeg Foodservice - Socamel Technologies - Sofinor - Sofraca - Sud Inox - Tefal - T.E.N - Horis Tgcp - Thirode - Tournus Equipement - Tubest - Valenguy Provence - Validex - Vim - Westaflex Batiment - Williams Silver Frost -



CATÉGORIES

[Agenda](#)
[Allergènes](#)
[Apprentissage](#)
[Bâtiment](#)
[Bio](#)
[Biodéchets](#)
[Boissons](#)
[Certification](#)
[Commerce équit](#)
[Concepts](#)
[Concours](#)
[COP 21](#)
[Développement](#)
[Digitalisation](#)
[Distribution auto](#)
[Eau](#)
[Economie circula](#)
[Economie circula](#)
[Emballages](#)
[Emploi durable](#)
[En bref- Actu](#)
[Equipement](#)
[Formation](#)
[Gaspillage](#)
[Gestion des déch](#)

Les syndicats Syneg et Unitam fusionnent pour de

5 MAI 2023



Imprimer



Partager



Pierre Marcel, président du Synetam et Guilhem Pinault, vice-président du nouveau syndicat

©NGiraud

Le Syneg s'est réuni le 4 mai dernier lors d'une **AG extraordinaire** à la Maison de la Mécanique à Courbevoie (Hauts-de-Seine).

L'occasion pour d'annoncer **sa fusion** avec le syndicat de l'Unitam (Syndicat national des Industriels, des arts de la table, des arts ménagers et des activités connexes et annexes), pour **devenir ensemble le Synetam**, Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires. Ils prennent alors la forme d'un **syndicat unique**, avec de nouveaux statuts, qui endosse une nouvelle identité.



Synetam

Union des fabricants

Ensemble, ils représentent ainsi **87 fabricants** réalisant un **CA de 1,5 milliard d'euros** et employant **7 000 personnes**. « Nos adhérents sont tous des fabricants établis en France ou éventuellement des filiales d'entreprises internationales qui sont dans les domaines des équipements pour la restauration collective et commerciale, dans le domaine des ustensiles de cuisine, des arts culinaires et dans la blanchisserie et les conduits de fumée », soulignait Pierre Marcel, ex-Syneg et désormais nouveau président du Synetam.

Avec Guilhem Pinault, qui en devient le vice-président, ils déclaraient qu'« en fusionnant, nous gagnons en puissance et en influence. Le Synetam est structuré comme doit l'être un syndicat professionnel, mais conserve la souplesse d'une organisation à taille humaine. Optimisé sur le plan des moyens matériels, Synetam apporte de **nouveaux bénéfices**, soit par addition des points forts des syndicats d'origine, soit par création de **nouvelles valeurs ajoutées**. Notre but est de **fournir un maximum de services** à nos adhérents, et d'être l'interlocuteur qualifié des parties prenantes de la filière ».

10 ENGAGEMENTS CLÉS

Cette décision, mûrement réfléchie, repose notamment sur le constat qu'il existait une **continuité évidente** entre les 2 syndicats, mais aussi sur leur fait que leurs **expertises** sont **complémentaires**, notamment sur de grands sujets (contenants réemployables, PFAS, matières premières...).

Le Synetam s'est par ailleurs **engagé sur 10 points** clés :

- **Rassembler, défendre et promouvoir les équipementiers** de la restauration et des arts culinaires ;
- **Favoriser le rapprochement des points de vue** entre les adhérents et entre leur secteur et les acteurs de la filière ;
- **Être force de proposition** auprès des pouvoirs publics, du parlement, des parties prenantes et des relais d'opinion en relation avec leur industrie ;
- **Contribuer plus efficacement à la vie réglementaire** et technique de la filière ;
- **Développer une stratégie export** commune ;
- **Favoriser l'innovation** dans toutes les dimensions de l'entreprise ;
- **Organiser la RSE** de la filière ;
- **Observer et mesurer les marchés** ;
- **Être l'interlocuteur des organisateurs de salons** ;
- **Dégager des moyens** pour intégrer dans le syndicat de nouvelles ressources humaines et de nouveaux services au bénéfice de l'adhérent.



Le Syneg et l'Unitam fusionnent pour devenir Synetam

LE MERCIER, PIERRE | le 04/05/2023



NEWSLETTER

Recevez nos meilleurs articles et actualités 1 fois par semaine.

[JE M'INSCRIS](#)

La revue des pros du froid et de la climatisation



LES PLUS LUS

- 1 Danfoss veut ouvrir la voie à des supermarchés zéro émission
- 2 Succession ouverte à la direction générale de l'IF
- 3 Johnson Controls renforce son portefeuille en réfrigération industrielle
- 4 Le Groupe SERAP fête ses 60 ans
- 5 Clauger célèbre sa première promotion TIFI



Pierre MARCEL et Guilhem Pinault deviennent respectivement Président et Vice-président du Synetam

Quand les équipements de grandes cuisines s'allient avec les petits matériels de restauration et d'art de la table, cela donne l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires.



La cuisine fusion est tendance dans l'assiette, elle le devient pour les équipements et les ustensiles... Le syndicat des fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles et la blanchisserie (**Syneg**) et le syndicat des fabricants d'ustensiles de cuisine, de cuisson, de coutellerie, d'art de la table et de conduits de fumée (**Unitam**), tous deux membres de la **Fim***, ne font plus qu'un. De leur union naît une

nouvelle représentation de l'industrie des équipements et ustensiles pour la restauration, les arts culinaires, la blanchisserie et les conduits de fumée. Le Synetam représente le mariage de deux spécialistes, l'un sur le BtoB et l'autre sur le BtoC, qui regroupe désormais 87 fabricants établis en France ou filiale

nouvelle représentation de l'industrie des équipements et ustensiles pour la restauration, les arts culinaires, la blanchisserie et les conduits de fumée. Le Synetam représente le mariage de deux spécialistes, l'un sur le BtoB et l'autre sur le BtoC, qui regroupe désormais 87 fabricants établis en France ou filiale d'entreprises internationales qui pèsent 1,5 milliard de chiffre d'affaires et emploient 7 000 personnes. Ce qui représenterait 80 % des acteurs de l'ensemble de ces marchés. Pierre Marcel, (ex-Président du Syneg) devient président de la nouvelle structure et Guilhem Pinault (ex Unitam) en prend la vice-présidence. André Pierre Doucet quant à lui en devient délégué général.

L'union faisant la force, la volonté est de « *répondre efficacement aux nouveaux enjeux sociaux, économiques et environnementaux* », explique Pierre Marcel qui a détaillé les 10 engagements du syndicat (lire ci-dessous). Les sujets communs aux deux précédentes structures sont en effet nombreux comme l'a rappelé Huguette Gérard, ex-déléguée générale de l'Unitam qui devient conseillère auprès d'André-Pierre Doucet. Parmi les thèmes cités par Madame Gérard figurent l'alimentarité des matériaux, la vaisselle et les contenants réemployables, les PFAS, les matières premières et les mesures de sauvegarde de l'acier ou encore la Taxe carbone aux frontières. À cette liste il faudra rajouter la F-gas, même si celle-ci semble éloignée des fabricants d'ustensiles... Pour l'heure le « nouveau » sujet des PFAS dans le cadre de la révision du règlement REACH est l'un des sujets partagé par l'ensemble des membres de la FIM, comme l'a souligné son président, Henri Morel, en conclusion de l'officialisation de cette fusion. On y aura aussi appris que l'ex Syneg a bien quitté le Comité stratégique d'EquipHotel comme cela se murmurait depuis quelque temps. Ce qui laisse entrevoir de nouveaux partenariats avec des organisateurs de salons, sans plus de précisions données à ce jour.

(*) Fédération des industries mécaniques

Interrogé sur le prix de l'Inox, Pierre Marcel a rappelé que celui-ci avait été multiplié par deux avant de redescendre de 15 à 20 % selon les nuances dont certaines aujourd'hui restent stables tandis que d'autres remontent. Ce qui fait dire au président que l'heure n'est plus du tout en phase baissière.

Les 10 engagements du Synetam

1. Rassembler, défendre & promouvoir, sous une même bannière, les équipementiers de la restauration et des arts culinaires : cuisine, coutellerie, arts de la table, blanchisserie, conduits de fumée...

5 promotion TIFI

laRPF

LA REVUE PRATIQUE DU FROID
ET DU CONDITIONNEMENT D'AIR



**Activez votre
compte abonné
dès maintenant**

BARS & COMPTOIRS

LE NOUVEAU MÉDIA POUR LES PROS DU ZINC

zePROS | MÉTIERS RESTAURATION



Newsletter

ACTUS
MÉTIERS

SNACKING

SERVICE
À TABLE

RESTAURATION
COLLECTIVE

DISTRIBUTEURS
FOODSERVICE

FOURNISSEURS

LES FEMMES &
LES HOMMES



JOURNAUX

ACTUS MÉTIERS > LA FUSION DU SYNEG ET DE L'UNITAM DONNE NAISSANCE AU SYNETAM

Actus Métiers

Syndicat

Équipement

La fusion du Syneg et de l'Unitam donne naissance au Synetam

Publié le 04/05/2023 par Jean-Charles Schamberger



©JCS

De g. à d. : Pierre Marcel et Guilhem Pinault, lors de la signature du traité de fusion à la Maison de la Mécanique, à Courbevoie (92).

Avec pour président Pierre Marcel (Tournus Equipement) et pour vice-président Guilhem Pinault (De Buyer Industries), la nouvelle Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires (Synetam) regroupe 87 industriels réalisant 1,5 Md€.

Partager sur    

Un nouveau chapitre s'ouvre dans l'histoire des syndicats des équipementiers en ce jeudi 4 mai 2023. Le Syndicat des fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles et la blanchisserie (Syneg) et le Syndicat des fabricants d'ustensiles de cuisine, de cuisson, de coutellerie, d'art de la table et de conduits de fumée (Unitam) ont en effet annoncé leur fusion pour former le Synetam, c'est-à-dire l'Union des fabricants d'équipements et

À LA UNE



04/07/2023

Soutien de l'Etat aux commerces à la suite des violences urbaines



11/07/2023

Belle dynamique de consommation de boissons en CHR au 1er trimestre (CGA NielsenQ)



11/07/2023

Coupe du monde de la pâtisserie 2025 : qui pour représenter la France ?



11/07/2023

Top départ pour la coupe de France des Ecoles en BVP 2024

CHAUD DEVANT !



10/07/2023

former le **Synetam, c'est-à-dire l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires.**

Ce nouveau syndicat, doté de nouveaux statuts, regroupe **87 fabricants leaders dans leurs secteurs, employant 7 000 personnes en France et réalisant un chiffre d'affaires d'environ 1,5 Md€.** Désormais fusionnés, Syneg et Unitam seront plus forts. Ils entendent offrir le maximum des services à leurs adhérents et être l'interlocuteur qualifié des parties-prenantes de la filière, ont expliqué leurs responsables lors d'une conférence de presse. Les dossiers qu'ils évoquent et les problématiques auxquelles ils doivent faire face sont en effet les mêmes : souveraineté industrielle, transition écologique, transition énergétiques, industrie 4.0, compétitivité, emploi, formation, innovation...

Cette union d'industriels est structurée avec un conseil d'administration de 26 membres, un bureau exécutif de 8 membres -avec pour président **Pierre Marcel (Tournus Equipement, ex-Syneg), et pour vice-président Guilhem Pinault (De Buyer Industries, ex-Unitam)-**, ainsi qu'avec 8 commissions thématiques ou transversales. L'équipe de permanents compte, entre autres, **André-Pierre Doucet (ex-Syneg) au poste de délégué général et Huguette Gérard (ex-Unitam) au poste de conseillère auprès du délégué général.**

S'appuyant sur la complémentarité de ses membres, le Synetam repose sur un socle de 10 engagements (lire ci-dessous). « *Ce rapprochement a été incroyablement fluide !* », commente notamment Pierre Marcel.



**Union des fabricants
d'équipements et d'ustensiles
pour la restauration et
les arts culinaires**

Alliance d'expertises entre l'ex-Syneg (pointu dans le domaine de l'observation des marchés, orienté services aux adhérents, avec un ADN BtoB) et l'ex-Unitam (orientée plus BtoC et très exportatrice).

Les 10 engagements du Synetam

1. Rassembler, défendre et promouvoir, sous une même bannière, les équipementiers de la restauration et des arts culinaires : cuisine, coutellerie, arts de la table, blanchisserie, conduits de fumée ;

2. Favoriser le rapprochement des points de vue entre nos adhérents et

Zepros Snack hors-série #4 - juillet-août 2023 est paru!



Sponsorisé par P&G Professional

14/06/2023

Hôtellerie-restauration : nos cinq conseils pour gagner du temps dans l'entretien de votre établissement!

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux



VIENT DE PARAÎTRE



Abonnez-vous
gratuitement

Découvrez tous nos
journaux

Accueil > La profession

Le Syneg et l'Unitam fusionnent pour devenir Synetam

AGNÈS DELCOURT

Publié le 05/05/2023 à 11h10

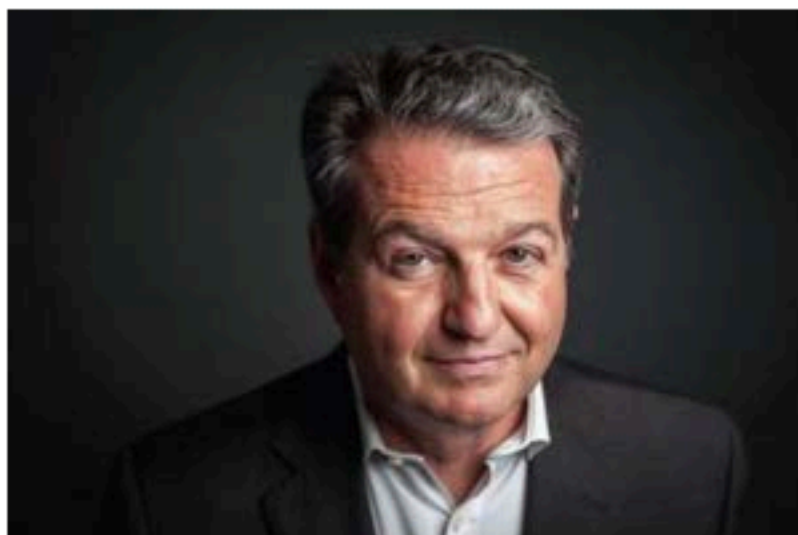
Sujets relatifs :
La profession



SUR LE MÊME SUJET

- Le Syneg lance une plateforme multi constructeurs de documentations techniques et de vente de pièces détachées

SOYEZ LE PREMIER À RÉAGIR



Pierre Marcel, ex-Syneg, devient président de Synetam.

La nouvelle entité rassemble désormais 87 fabricants leaders réalisant un chiffre d'affaires global de 1,5 milliard d'€.

Ils y pensaient depuis quelques années, ils l'ont fait. Le Syneg (Syndicat des fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles et la blanchisserie) et l'Unitam (Syndicat des fabricants d'ustensiles de cuisine, de cuisson, de coutellerie, d'art de la table et de conduits de fumée) se sont mariés et ont donné naissance à Synetam, Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires. *"En fusionnant, nous gagnons en puissance et en influence, explique Pierre Marcel, ex-Syneg, désormais à la tête de Synetam. Synetam est structuré comme doit l'être un syndicat professionnel, mais conserve la souplesse d'une organisation à taille humaine"*.

Les professionnels ne s'en cachent pas. Outre le fait que les deux syndicats adhèrent à la Fédération des Industries Mécaniques (FIM)-Mecallians, il y a une évidente continuité entre l'équipement de la cuisine, l'espace convive et les arts culinaires. Ainsi Synetam répond à la nécessité pour le secteur de disposer d'une organisation apte à prendre en main efficacement les nouveaux enjeux sociaux, économiques et environnementaux. Et les chantiers sont vastes et nombreux, n'hésitent pas à affirmer de concert Pierre Marcel, président, et Guilhem Pinault, ex-Unitam, désormais vice-président de Synetam : souveraineté industrielle, transition écologique et énergétique, industrie 4.0, compétitivité, emploi et formation, innovation.

Mai 2023



ESPACE ABONNÉ



ABONNEZ-VOUS

S'INSCRIRE À LA NEWSLETTER

15 JOURS D'ESSAI GRATUIT sans engagement

J'EN PROFITE



LES PLUS LUS

- « Doubler l'activité OOH dans le monde », l'objectif de Nicolas Abadie, General Manager Global Out of Home du Groupe Bel
- Le Groupe Foodiz affiche ses ambitions
- La cantine digitale DejBox devient Refectory, un foodmarket en ligne pour la pause déjeuner
- Pokawa prépare l'été avec Sissy Mua
- Bientôt un campus de la restauration collective à Poitiers

LES APPELS D'OFFRES

powered by MarchésOnline

- Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le service portage de repas à domicile
12/07/2023 - Communauté de communes du Vieux-Thelle
- Organisation des manifestations du 44

Le Syneg et l'Unitam fusionnent : bienvenue au Synetam !

RIOUX, NELLY | le 04/05/2023

[f](#)
[t](#)
[in](#)
[p](#)
[e](#)


N. Rioux

Le Bureau exécutif du SYNETAM : de gauche à droite : Alexandre Dubost (Jean Dubost), Bénédicte Compère (METOS), Pierre Marcel (Toumou Équipement), Guilhem Pinault (De Buyer Industries), Emmanuel Brugger (CRISTEL), Aurélien Fouquet (SANTOS), Laurent Courriel (SOCAMEL). Absent de la photo Patrick Le Feur (T.E.N.).

A partir d'aujourd'hui les industriels des équipements et ustensiles pour la restauration, les arts culinaires, la blanchisserie et les conduits de fumée sont réunis sous une nouvelle représentation. Le Syneg et l'Unitam ont fusionné pour donner naissance au Synetam. Une union qui réunit 87 industriels, pèse 1,5 milliards d'euros de chiffres d'affaires et emploie 7 000 personnes.

C'est lors d'une Assemblée Générale Extraordinaire que la nouvelle a été annoncée au siège de la FIM (Fédération des Industries Mécaniques) à laquelle les deux syndicats, Syneg et Unitam, étaient affiliés. « C'est un grand jour pour l'avenir de nos métiers » a déclaré Pierre Marcel, Président du nouveau Synetam, « et c'est l'aboutissement d'un travail de fond initié début 2021. Il a fait ressortir de nombreuses similitudes, dans nos forces comme dans nos faiblesses. Cette fusion ne peut que nous renforcer et nous donner les moyens de gérer un avenir plus serein ». Car le Synetam arrive à point nommé pour répondre plus efficacement aux nouveaux enjeux réglementaires, sociaux, économiques et environnementaux auxquels les industriels sont aujourd'hui confrontés (MACF – taxe carbone aux frontières-, F-Gas, réemploi de la vaisselle, énergie, recrutement et attractivité de l'industrie, RSE etc.). C'est Guilhem Pinault, ex-Unitam et Président de De Buyer Industries qui prend la vice-présidence du Synetam, « nous sommes avant tout des industriels et nous allons construire une organisation moderne, plus puissante grâce à l'ensemble de nos expertises. Nous aurons également plus de moyens pour apporter plus de valeurs ajoutées et plus de services à nos adhérents » a-t-il dit.

André-Pierre Doucet reste Délégué général et travaillera avec Huguette Gérard, ex-déléguée Générale de l'Unitam, qui devient Conseillère auprès du Délégué Général. André-Pierre Doucet n'a pas caché sa satisfaction « je suis fier d'avoir participé à cette fusion qui a été

NEWSLETTER

Recevez nos meilleurs articles et actualités deux fois par mois

[JE M'INSCRIS](#)

**4 numéros
+ newsletters
+ site web**



LES PLUS LUS

- 1 À Vitry-sur-Seine (94), des robots conditionnent les plats en bacs inox
- 2 Paul Montégut prend sa retraite, Theillier (59) en redressement judiciaire, l'UMIH sur tous les fronts, la vaisselle réutilisable séduit... trop ou pas !
- 3 The Nice Kitchen (TNK) arrive en France avec Modular et Coldline
- 4 Pourquoi cinq fabricants d'équipements se distinguent aux Sirha Innovation Awards 2023
- 5 Une cuisine centrale écolo nouvelle génération



Synetam

Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires

Ainsi, le Président et le Vice-Président du Synetam ont égrené les 10 engagements dans lesquels la nouvelle représentation va s'investir. Notamment sa volonté de rassembler, défendre et promouvoir les adhérents tout en favorisant le rapprochement des points de vue, en particulier avec l'ensemble des acteurs de la filière : bureaux d'études, distributeurs, installateurs, exploitants, consommateurs. Le Synetam entend être force de proposition auprès des pouvoirs publics et veut contribuer plus efficacement à la vie réglementaire et technique de la filière. Une stratégie export commune sera mise en place et le nouveau syndicat compte être l'interlocuteur des organisateurs de salons. Un 1er stand Synetam mutualisé devrait voir le jour à l'occasion du salon HOST de Milan en octobre prochain. Mais Pierre Marcel a aussi confirmé que le syndicat était désormais libre de tout engagement vis-à-vis d'EquipHotel, le Syneq ayant mis un terme à sa participation au Comité Stratégique de l'organisateur.

Pour le reste, l'innovation et la R&D, la RSE, la mesure des marchés et sa veille, les différentes commissions poursuivront leur travail avec parfois des présidences en binôme comme la commission internationale avec Aurélien Fouquet (Santos) et Julien Jean (Cristel), la commission RSE avec Alexander Lohnherr (Meiko) et Alexandre Dubost (Jean Dubost Coutellerie) ou la commission communication avec Jean-Philippe Molinari (Louis Tellier) et Matthieu Sibille (ITV & Coreco par Codigel).

Et pour continuer à faire fonctionner ce syndicat plus grand et plus fort mais qui souhaite aussi rester à taille humaine, des moyens devraient être dégagés (n.d.l.r : la fusion a aussi entraînée la fusion des patrimoines de chacun), pour intégrer dans le syndicat de nouvelles ressources humaines et de nouveaux services au bénéfice de l'adhérent.

L'histoire de l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires ne fait donc que commencer.

SYNEQ

UNITAM

SYNETAM

SYNDICAT

SUR LE MÊME THÈME

 L'inflation dope le chiffre Une chartre de qualité


 > Actualités > Organisation professionnelle



10 mai 2023

Le Syneg et l'Unitam fusionnent pour devenir Synetam



Le 4 mai dernier, le Syneg et l'Unitam ont fusionné pour devenir Synetam, la nouvelle représentation de l'industrie des équipements et ustensiles pour la restauration, les arts culinaires, la blanchisserie et les conduits de fumée.

La cérémonie a eu lieu à la Maison de la Mécanique en présence notamment d'Henri Morel, président de la FIM.

Synetam représente désormais 87 fabricants leaders réalisant un chiffre d'affaires de 1,5 milliard d'euros et employant 7 000 personnes.

Parmi ses engagements : Rassembler, défendre et promouvoir les équipementiers de la restauration et des arts culinaires ; être force de proposition auprès des pouvoirs publics ; contribuer plus efficacement à la vie réglementaire et technique de la filière.

Retrouvez ci-joint le communiqué de presse

A télécharger


[Cp_Synetam_lancement-avecphotos.pdf](#)

© Fédération des Industries Mécaniques - Document protégé par le code de la propriété intellectuelle. Reproduction interdite

Sur le même sujet...

Organisation professionnelle

WEBINAIRES

Organisation professionnelle



Organisation professionnelle



TERRITOIRES



Synetam

**Union des fabricants
d'équipements et d'ustensiles
pour la restauration et
les arts culinaires**

Le SYNEG & l'UNITAM fusionnent pour devenir Synetam

9 mai 2023

Paris La Défense, le 04 mai 2023 – Le SYNEG & l'UNITAM fusionnent pour devenir Synetam, Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires.

Synetam représente désormais 87 fabricants leaders réalisant un chiffre d'affaires de 1,5 milliard € et employant 7 000 personnes.

Synetam répond à la nécessité pour notre secteur industriel de disposer d'une organisation moderne, apte à répondre efficacement aux nouveaux enjeux sociaux, économiques et environnementaux : souveraineté industrielle, transition écologique & énergétique, industrie 4.0, compétitivité, emploi & formation, innovation

[En savoir +](#)

Découvrez **Synetam** en vidéo

LE SYNEG ET L'UNITAM FUSIONNENT

Métiers

jeu, 04/05/2023 - 14:21



Synetam répond à la nécessité pour notre secteur industriel de disposer d'une organisation moderne, apte à répondre efficacement aux nouveaux enjeux sociaux, économiques et environnementaux : souveraineté industrielle, transition écologique & énergétique, industrie 4.0, compétitivité, emploi & formation, innovation.

PDF (537.07 Ko)

Télécharger



COMMUNIQUÉ

Synetam, nouvelle représentation de l'industrie des équipements et ustensiles pour la restauration, les arts culinaires, la blanchisserie & les conduits de fumée

Paris La Défense, le 04 mai 2023 – Le SYNEG & l'UNITAM fusionnent pour devenir **Synetam**, Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires. **Synetam** représente désormais 87 fabricants leaders réalisant un chiffre d'affaires de 1,5 milliard € et employant 7 000 personnes.

Synetam répond à la nécessité pour notre secteur industriel de disposer d'une organisation moderne, apte à répondre efficacement aux nouveaux enjeux sociaux, économiques et environnementaux : souveraineté industrielle, transition écologique & énergétique, industrie 4.0, compétitivité, emploi & formation, innovation.

Pierre Marcel, ex- SYNEG & Guilhem Pinault, ex- UNITAM, deviennent respectivement Président et Vice-président de **Synetam**. Ils déclarent : « En fusionnant, nous gagnons en puissance et en influence. **Synetam** est structuré comme doit l'être un syndicat professionnel, mais conserve la souplesse d'une organisation à taille humaine. Optimisé sur le plan des moyens matériels, **Synetam** apporte de nouveaux bénéfices, soit par addition des points forts des syndicats d'origine, soit par création de nouvelles valeurs ajoutées. Notre but est de fournir un maximum de services à nos adhérents, et d'être l'interlocuteur qualifié des parties-prenantes de la filière. »

Les 10 engagements de Synetam :

1. Rassembler, défendre & promouvoir, sous une même bannière, les équipementiers de la restauration et des arts culinaires : cuisine, coutellerie, arts de la table, blanchisserie, conduits de fumée ;
2. Favoriser le rapprochement des points de vue entre nos adhérents, et entre notre secteur et les acteurs de la filière : bureaux d'études, distributeurs, installateurs, exploitants, consommateurs ;
3. Être force de proposition auprès des pouvoirs publics, du parlement, des parties-prenantes et des relais d'opinion en relation avec notre industrie ;
4. Contribuer plus efficacement à la vie réglementaire & technique de la filière : veille, notes de position, protocoles professionnels, normalisation, certification ;
5. Développer une stratégie export commune : communication, made in France, prescription, pavillons sur les salons internationaux ... ;

p. 1/6

Cuisine – Coutellerie – Arts de la table – Blanchisserie – Conduits de fumée

3941, rue Louis Blanc - 92400 Courbevoie | Adresse postale : CS30080 - 92038 Paris la Défense cedex Membre de la FIM

Mecallians

ÉTIQUETAGE | TRAÇABILITÉ



Restauration

Terminé les f...
qui volent...
votre cuisin...
digitalisez toute...
votre traçabilité

DEMANDEZ V...

VIDÉO À LA



INTERVIEW CR...
ET LOUIS TÉCH...
DEMAIN (RATIO...

LES N... MATIN

mail@dexe...

J

DANS L'ÉDI

• CONSOMMATI...
/ETUDE CCA