



Communiqué de presse – Lyon le 24 janvier 2025

Dans le cadre du salon Sirha Lyon, Synetam et Ecologic récompensent les lauréats de la 5^{ème} édition des Trophées VALO RESTO PRO®

Les démarches et les engagements environnementaux liés à l'économie circulaire dans la filière des équipements pour la restauration & les arts culinaires ont été récompensés ce 24 janvier sur le salon Sirha Lyon.

Les Trophées VALO RESTO PRO®, créés en 2016 par Synetam et Ecologic, fédèrent tous les acteurs de la filière des équipements pour la restauration & les arts culinaires : fabricants, bureaux d'études, distributeurs, installateurs et utilisateurs. L'occasion pour la filière de faire connaître des initiatives vertueuses en faveur de la protection de l'environnement et les bons gestes en matière de responsabilité sociétale.

Suite à l'appel à candidature lancé au printemps 2024, le jury* réuni le 16 janvier a désigné la société **RIDEL Energy** lauréate du Trophée de la « **Meilleure initiative environnementale** ».

Le jury a également souhaité attribuer 2 autres Trophées : la société **ADIAMAS** remporte un Trophée spécial « **Process industriel** » ; et la société **LOUIS TELLIER** remporte un Trophée spécial « **Démarche de progrès RSE** ».

Trophée « Meilleure initiative environnementale »

Le Trophée de la « Meilleure initiative environnementale » est décerné à **RIDEL Energy** pour le développement d'un récupérateur compact de chaleur sur groupe froid.

RIDEL Energy, reconnu comme le fabricant français de récupérateurs de chaleurs sur plusieurs groupes froids, propose une solution unique pour les établissements ne disposant que d'un seul groupe froid. Un format compact avec un volume de 100L pour des professionnels de la restauration collective.

Le jury a été sensible au travail de R&D mené pour concevoir ce dispositif de récupération de la chaleur fatale. Un équipement destiné aux petits espaces qui permet de capter la chaleur rejetée par un groupe froid afin de produire de l'eau chaude sanitaire sans consommation électrique.

Cette démarche de conception est le résultat du travail du BE interne de l'entreprise, de l'appui de l'atelier de fabrication et des retours des équipes terrains à l'écoute des demandes clients.

Cette installation permet de produire de 250 litres à 500 litres d'eau chaude sans utiliser d'électricité.

Trophée spécial « Process industriel »

Le jury décerne un Trophée spécial « Process industriel » à la société **ADIAMAS** en récompense de son initiative vertueuse visant à réduire son empreinte environnementale.

ADIAMAS fabrique des lames et des disques en acier Inoxydable pour tous types de préparateurs culinaires domestique ou professionnels. La production de ces composants à pouvoir de coupe sont consommateurs d'eau lors des phases de polissage électrolytique et produisent des effluents.

Faisant suite à des études et des investissements lourds, ADIAMAS a modernisé son outil de production pour juguler ses rejets de boues en milieu naturel.

Depuis le déploiement de cette nouvelle solution, 95% des effluents traités sont réutilisables, 2 375 m3



d'eau sont économisés et 41 tonnes de boues d'hydroxydes évitées.

En menant cette démarche de modernisation, ADIAMAS répond aux attentes pour lutter contre le stress hydrique.

Trophée spécial « Démarche de progrès RSE »

Le jury a été sensible à la mise en place d'une démarche RSE (Iso 26000) par **LOUIS TELLIER** et lui décerne à ce titre un Trophée spécial « Démarche de progrès RSE ».

LOUIS TELLIER est spécialiste de la préparation culinaire et de la fabrication des ustensiles et moules à pâtisserie. Pour répondre à de nouveaux enjeux sur son marché, l'entreprise a mis en place une démarche RSE avec une diminution de son empreinte carbone en captant un actionnariat sensible à ces valeurs. Cette stratégie a pour effet la réindustrialisation des sites en France et de sourcer davantage de sous-traitants régionaux.

En complément, LOUIS TELLIER a réalisé des investissements dans les logiciels de conception et dans la formation de ses collaborateurs pour mieux produire au siège.

À travers cette démarche globale, l'entreprise a réalisé une réduction de 53% de sa consommation énergétique, une optimisation de ses ressources matière et atteint un taux de 80% de recyclage de ses déchets de fabrication

** Le jury de l'édition 2025-2026 était composé de représentants de : Synetam, CINOV Restauconcepteurs, FCSI France, Resto France Experts, SNEFCCA, Restau'Co, UDIHR, GHR, Ecologic et Sirha Food.*

À propos de VALO RESTO PRO®

VALO RESTO PRO® a été créé en 2014 par Synetam et Ecologic dans le but :

- d'une part, de proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière « restauration », un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ;
- et d'autre part, de promouvoir un label d'identification collectif reconnu comme l'engagement de toute la filière en faveur de la préservation de l'environnement, et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à la réglementation en vigueur.

Les Trophées VALO RESTO PRO® sont l'occasion de fédérer l'ensemble des acteurs, de mettre en lumière les initiatives originales et les dispositifs performants en faveur de la gestion responsable du cycle de vie des équipements et ustensiles de la filière.

À propos de Synetam

Syndicat professionnel au sens de la Loi de 1884, Synetam rassemble et représente en France les fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires : cuisine, coutellerie, arts de la table, blanchisserie, conduits de fumée.

Contact Synetam : André-Pierre Doucet - apdoucet@synetam.fr – 06 74 00 99 34

À propos d'Ecologic

Ecologic est un éco-organisme agréé par l'État pour organiser la collecte, la dépollution et la valorisation des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) sur le territoire français. Investi d'une mission d'intérêt général, Ecologic contribue depuis 2006 au développement d'une économie circulaire fondée sur des activités de prévention et de recyclage des déchets, avec l'ensemble des acteurs impliqués (producteurs, enseignes de distribution, collectivités, acteurs de l'ESS, opérateurs de traitement, associations, syndicats professionnels...).

Contact Ecologic : Quentin Bellet – qbellet@ecologic-france.com - 01 76 52 00 04



À propos de Sirha Food

Inspirer le monde de l'Hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement, en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs : telles sont les missions de Sirha Food. Écosystème d'événements et média global, Sirha Food parle aux professionnels comme au food lovers et réunit l'ensemble du Food Service à travers de nombreux événements : les salons Sirha Lyon, Sirha Européen, Sirha Arabia, Smahrt Toulouse, Egast Strasbourg, le festival Sirha Omnivore et les concours Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie. Car le monde de la Food ne s'envisage aujourd'hui qu'en termes de porosité, en des territoires mouvants, vivants. **Sirha Lyon du 23 au 27 janvier 2025**

Contact Sirha Food : Mathilde Converso - mathilde.converso@gl-events.com - 07 85 65 52 27

TROPHÉES 2025-2026

VALO
RESTO
PRO

