



Repères

SYNETAM

Portraits vidéos d'adhérents

Afin de mettre en avant ses adhérents, l'union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires (Synetam), a lancé une série de 18 portraits vidéo sur ses réseaux sociaux. Cinq sont déjà disponibles. Tous appuient sur le « made in France ». À chaque fin d'interview, il leur est demandé leur raison d'adhérer à Synetam. Le premier portrait concerne Arcoméтал, présenté par son président, Laurent Sibille. L'entreprise fabrique des buffets, des selfs de cafétéria et des vitrines « sur mesure ». La seconde interview concerne Romain Prevost, directeur général de Krampouz, société inventrice de la crêpière. Le troisième portrait est consacré à Cristel, premier fabricant français d'articles culinaires inox « haute gamme ». L'entreprise est présentée par le président de Cristel USA et directeur général adjoint de Cristel, Damien Dodane. Le quatrième met en avant Santos propriété d'Aurélien Fouquet, fabricant de petit matériel électrique professionnel pour les bars, les restaurants... La cinquième vidéo laisse la parole à Martin Accoeberry, Directeur Général de Gilac (EPS & SPID) qui fabrique et commercialise des contenants alimentaires en plastique. LUCIE GIORGI

INSTALLATEURS

Eurochef et Kaeli, futurs alliés ?

Fin avril, les groupements Eurochef et Kaeli ont annoncé officiellement avoir ouvert une période de discussions exclusives afin d'étudier les opportunités d'un rapprochement stratégique.

On connaissait les prétentions de Kaeli pour se renforcer dans l'activité grandes cuisines et la logique d'Eurochef de se renforcer en Froid et climatisation. Aujourd'hui, les deux protagonistes pourraient bien se pacser au regard de leur savoir-faire complémentaire.

Selon le communiqué officiel, la démarche de discussions exclusive qui s'est engagée « vise à explorer les synergies possibles entre les deux groupes et marque leur volonté commune de renforcer leur capacité à accompagner leurs clients. » Les deux groupements annoncent qu'ils vont désormais travailler conjointement afin d'évaluer toutes les implications d'une telle alliance.

À l'heure où nous bouclons ce numéro, soit quasiment un mois après la première annonce, Pierre Palombi, à la tête de Kaeli précise que les discussions sont en cours et que des éléments concrets devraient être apportés en fin d'année. ●

PLM

DEUX GROUPEMENTS D'ENVERGURE

Eurochef est un réseau d'installateurs de cuisines professionnelles fondé en 1997 qui s'adresse à divers secteurs, notamment l'hôtellerie, la restauration, les collectivités, la santé et la grande distribution. Composé de 61 entreprises indépendantes, il opère en France, dans les DOM-TOM, au Luxembourg, en Belgique et en Suisse. En 2023, son chiffre d'affaires cumulé était de 290 M€, avec près de 900 techniciens et 300 commerciaux. Son siège est à Choisy-le-Roi.

Kaeli est un groupement d'entreprises indépendantes spécialisées dans le froid industriel et commercial, la climatisation et les grandes cuisines. Évolution naturelle du GICAF*, comme il se définit, créé en 1973, le groupement compte 64 associés employant 1 148 salariés et a réalisé 253 millions de chiffre d'affaires cumulés en 2024. Son siège est à Lyon.

* Groupement des Installateurs en Conditionnement d'Air et de Froid

Un nouveau président du Directoire au Gasel

De nouvelles nominations au sein du Directoire du groupement Gasel ont eu lieu.

Judi 5 mai s'est tenue l'Assemblée Générale du Groupement Gasel à Marrakech. Ainsi, de nouvelles nominations au sein du Directoire ont eu lieu. Pour rappel, le groupe est composé de 107 associés. François Cantiron de l'entreprise Maleyran a été nommé Président du Directoire. Fabrice Madrennes (Staf) et Adrien Israël

(Michel & Albert), renouvellent leur mandat de Directeur Général pour une durée de deux années supplémentaires. Enfin, Stéphane Brissiaud d'ETS chasserieau rejoint le Directoire « et contribuera activement aux orientations stratégiques du Groupement », selon le communiqué. ● L.G



François CANTIRON



Stéphane BRISSIAUD



Adrien ISRAËL



Fabrice MADRENNES

© Gasel

ÉTUDE

L'IA devient incontournable pour 3 restaurateurs et hôteliers sur 4

Selon une étude exclusive réalisée au salon Food Hotel Tech 2025 sur les tendances IA, Tech et RSE dans le secteur CHR (900 répondants), l'intelligence artificielle s'impose désormais comme un outil incontournable dans l'hôtellerie et la restauration. D'ailleurs, 75 % des hôteliers et 77 % des restaurateurs l'utilisent déjà au sein de leur établissement. Les usages les plus courants incluent les outils de génération de contenu et d'images (utilisés par 46 % des hôteliers et 36 % des restaurateurs), ainsi que la gestion automatisée des avis en ligne (35 % et 34 % respectivement). Plébiscitée

avant tout pour son efficacité opérationnelle, l'IA permet un gain de temps significatif sur les tâches administratives et répétitives (80 % des hôteliers, 72 % des restaurateurs), tout en contribuant à l'optimisation des coûts et à l'amélioration de l'expérience client.

« L'intelligence artificielle n'est plus un concept d'avenir pour les professionnels du CHR : elle est déjà un levier concret de productivité, que nous observons à l'œuvre depuis maintenant huit ans. En automatisant les tâches les plus répétitives, elle transforme en profondeur les organisations tout en posant de véritables questions sur l'évo-

lution des métiers », indique Karen Serfaty, présidente de Food Hotel Tech.

Inquiétude sur la déshumanisation

Si les bénéfices sont largement reconnus, les professionnels restent lucides face aux transformations à venir : environ la moitié anticipent que l'IA remplacera certains postes (51 % des hôteliers, 49 % des restaurateurs), tandis qu'une part importante y voit un outil de soutien aux équipes existantes. La principale inquiétude reste la déshumanisation de la relation client (41 % chez les hôteliers, 32 % chez les restaurateurs), bien plus que les questions de coût ou de formation. Pourtant, seuls 5 à 10 % des professionnels considèrent que l'IA n'apporte aucune va-



leur, preuve d'un engouement croissant et d'une adoption qui s'ancre durablement dans les pratiques du secteur.

Côté restauration, la digitalisation opérationnelle s'intensifie autour de la gestion des réservations, des stocks, du click & collect et de la fidélisation. Des solutions encore peu adoptées, comme les outils anti-gaspillage ou d'optimisation énergétique, font l'objet d'un fort intérêt : de 38 % à 47 % des restaurateurs prévoient d'y investir dans les mois à venir. ●

resto.zepros.fr

GRANDES CUISINES

L'industrie de l'équipement fait du surplace en 2024



Selon l'Observatoire Syntam, le chiffre d'affaires global des fabricants d'équipements pour la RHD est resté stable en 2024, à périmètre comparable. Après un 1^{er} semestre soutenu

- notamment grâce à l'effet Jeux olympiques - la tendance s'est inversée au second semestre, marqué par un net repli au troisième trimestre. Dans le détail, certaines familles de produits s'en sortent mieux que d'autres. La distribution différée (chariots chauffants, matériels isothermes), les équipements de self, la ventilation ou encore la pré-

paration mécanique (bateurs, coupe-légumes...) enregistrent une croissance. En revanche, la cuisson verticale (fours, rôtissoires) et la réfrigération reculent. Les segments de cuisson horizontale, laverie, manutention ou préparation statique stagnent. Côté géographie, les ventes en France sont stables, tandis que les exportations reculent de 2 %, tirées vers le bas par le grand export. Les ventes vers l'Union européenne restent, elles, inchangées. Pour 2025, les industriels anticipent un début d'année sans relief, avec des perspectives à six mois également ételes. ●

coupe-légumes...) enregistrent une croissance. En revanche, la cuisson verticale (fours, rôtissoires) et la réfrigération reculent. Les segments de cuisson horizontale, laverie, manutention ou préparation statique stagnent. Côté géographie, les ventes en France sont stables, tandis que les exportations reculent de 2 %, tirées vers le bas par le grand export. Les ventes vers l'Union européenne restent, elles, inchangées. Pour 2025, les industriels anticipent un début d'année sans relief, avec des perspectives à six mois également ételes. ●

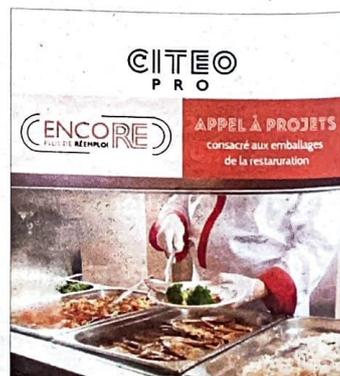
RÉEMPLOI

Citeo Pro lance un appel à projets

Depuis le 14 mars, Citeo Pro lance l'appel à projets **Encore plus de réemploi, doté d'une enveloppe budgétaire de 246 000 euros** pour accélérer le développement du réemploi des emballages dans la restauration. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 31 décembre, ou épuisement des fonds.

Ce dispositif vise à lever les freins techniques, économiques et logistiques encore nombreux dans le secteur. Il s'adresse aussi bien aux restaurateurs, traiteurs, sociétés de restauration collective ainsi qu'aux fabricants, logisticiens ou bien encore aux spécialistes du lavage. « Nous encourageons toutes les démarches, en particulier celles portées par des acteurs en phase de structuration ou en quête de solutions adaptées à leurs besoins », précise Julien Dubourg, président de Citeo Pro.

Les projets peuvent porter sur la conception d'emballages réemployables, la mise en place d'infrastructures de lavage ou des expérimentations économiques à grande échelle. L'objectif est de structurer une filière opérationnelle de réemploi, adaptée aux contraintes de terrain. Les porteurs de projets peuvent candidater à l'adresse suivante : encoreplusdereemploi@citeopro.com. ●



Palmarès des Trophées Valo Resto Pro



Dans le cadre du salon Sirha Lyon, Synetam et Ecologic ont récompensé les lauréats de la 5^e édition des Trophées Valo Resto Pro. Le Trophée de la meilleure initiative environnementale est décerné à Ridel Energy. Le Trophée spécial Process industriel revient à la société Adiamas. Enfin, Louis Tellier s'est vu décerner un Trophée spécial Démarche de progrès RSE.

Hélène Mao championne sur glace

Hélène Mao, chef de partie pâtisserie à l'hôtel The Westin Paris, a remporté la 4^e édition des Trophées de la glace, concours sur la glace artisanale organisé par la Compagnie des Desserts. Le jury présidé par Philippe Urraca l'a récompensée pour sa Réinterprétation du vacherin et sa boule surprise Evasion fraîcheur lactée.



Ridel Energy, Adiamas et Louis Tellier remportent la 5^e édition des Trophées Valo Resto Pro[®]



Les lauréats et les membres du jury sur la scène du Sirha Food Forum.

Le jury était composé de représentants du

- Synetam
- CINOV Restauro-concepteurs
- FCSI France
- Resto France Experts
- SNEFCCA
- Restau'Co
- UDIHR
- GHR
- Ecologic
- Sirha Food

Les Trophées Valo Resto Pro[®], créés en 2016 par Synetam et Ecologic, récompensent les démarches et les engagements environnementaux liés à l'économie circulaire dans la filière des équipements pour la restauration et les arts culinaires.

◆ Le Trophée de la « Meilleure initiative environnementale » a été attribué à la société **Ridel Energy** pour son récupérateur compact de chaleur sur groupe froid. Destiné aux petits espaces, l'équipement permet de capter la chaleur rejetée par un groupe froid afin de produire 250 à 500 litres d'eau chaude sanitaire sans consommation électrique.

◆ Fabricant de lames et de disques en acier inoxydable pour tous types de préparateurs culinaires domestiques ou professionnels, **Adiamas** a remporté un Trophée spécial « Process industriel ». L'entreprise a modernisé son outil de production pour juguler ses rejets de boues (consécutifs à la production de ses composants à pouvoir de coupe) 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.

◆ Le jury a décerné un Trophée spécial

« Démarche de progrès RSE » à l'entreprise **Louis Tellier**, spécialiste de la préparation culinaire et de la fabrication des ustensiles et moules à pâtisserie.

Pour répondre à de nouveaux enjeux sur son marché, elle a travaillé sur la diminution de son empreinte carbone en captant un actionariat sensible à ces valeurs. À travers une 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.

TOURNUS EQUIPEMENT

FABRICANT

QUOI ? DE NEUF ?

LE TRI DES DÉCHETS AVEC PESÉE

“Vous avez souhaité connaître le poids de vos déchets, Tournus l'a fait !”

Extrait du livre blanc

Les lauréats des Sirha Innovation Awards

MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT

DYNAMIC - Mixeur MD95+ avec affichage de température - Catégorie « Équipement de cuisine »

Le mixeur MD95+ de Dynamic est l'allié des chefs à la recherche de précision et de performance. Compact et robuste, il intègre un affichage de température pour un contrôle parfait des préparations, tout en offrant une hygiène irréprochable grâce à son pied en acier inoxydable.

HOBART - Lave-vaisselle à convoyeur équipé de « smart vision control » - Catégorie « Équipement de cuisine »

Le lave-vaisselle à convoyeur de Hobart, équipé de la technologie Smart Vision Control, révolutionne le quotidien des professionnels. Grâce à son interface intuitive et son suivi en temps réel, il optimise la gestion du lavage tout en garantissant une efficacité et une performance inégalées.

MARGE + - Menu - Catégorie « Technologie, IA et transport »

L'application Menu de Marge + est une innovation conçue pour optimiser la rentabilité des restaurants en simplifiant les coûts et les marges. Menu permet aux restaurateurs de gagner du temps, de mieux gérer leurs finances et de maximiser leur rentabilité tout en se concentrant sur leur passion et leur cœur de métier : la cuisine.

QUIET - Vaisselle silencieuse - Catégorie « Emballage/ arts de la table »

Grâce à une combinaison unique de verre trempé et de silicone, Quiet propose une vaisselle qui diminue considérablement le bruit, tout en étant trois fois plus solide et 30 % plus légère qu'une vaisselle classique. Une avancée en termes de confort acoustique pensée pour améliorer le quotidien des professionnels.

SANTOS - Moulin à café I-GRIND n°67 - Catégorie « Matériel de café et bar »

Le moulin à café I-GRIND n°67 de Santos redéfinit l'excellence pour les professionnels. Grâce à des réglages personnalisables et un moteur innovant, il assure une mouture précise, idéale pour sublimer chaque tasse. Sa conception simplifiée et sa fabrication française en font un choix fiable et performant pour les cafés et bars.

SIMPLY BREAD - Simply Bread Oven - Catégorie « Équipement de boulangerie-pâtisserie-confiserie »

Grâce à un contrôle précis de la température sur plusieurs niveaux, le four à pain Simply Bread assure une cuisson homogène et parfaite sans avoir besoin de déplacer les pains. Son système de connexion intégrée permet des mises à jour régulières tandis que ses fonctionnalités connectées optimisent la gestion de la maintenance en réduisant les coûts énergétiques.

Les 5^e Trophées Valo Resto Pro®



Les lauréats de la 5^e édition des Trophées Valo Resto Pro® ont été récompensés le 24 janvier 2025 lors du Sirha à Lyon. Organisés par Synetam et Ecologic, ces prix valorisent les

initiatives vertueuses et les **engagements environnementaux** liés à l'économie circulaire dans la filière des équipements pour la restauration et les arts culinaires. Le jury d'experts a décerné le Trophée de la Meilleure initiative environnementale à la société **Ridel Energy**, pour le développement d'un récupérateur compact de chaleur (volume de 100 L) sur groupe froid. « *Le jury a été sensible au travail de R&D mené pour concevoir ce dispositif de récupération de la chaleur fatale* », indiquent les organisateurs. « *Il permet de capter la chaleur rejetée par un groupe froid afin de produire de l'eau chaude sanitaire sans consommation électrique.* » Deux autres prix ont été attribués, selon le choix du jury pour cette édition. La société **Adiomas**, fabricant de lames et de disques en

acier inoxydable pour tous types de préparateurs culinaires, a ainsi remporté un **Trophée spécial Processindustriel**. Par leur production, « *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, Adiomas 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.* » **L'entreprise Louis Tellier** (ustensiles de cuisine et moules à pâtisserie) s'est vu décerner un **Trophée spécial Démarche de progrès RSE**. Pour répondre à de nouveaux enjeux sur son marché, l'entreprise a mis en place une démarche RSE globale : réindustrialisation des sites en France, sourcing de sous-traitants régionaux, investissement dans la formation et des logiciels de conception, réduction de 53 % de sa consommation énergétique, taux de 80 % de recyclage de ses déchets de fabrication... K.A.

La durabilité à la Cité de l'alimentation de Montpellier



© Bloc-Rendering

Le projet pédagogique et architectural de la future Cité de l'alimentation de Montpellier a été présenté par le maire Michaël Delafosse, une partie de son équipe municipale, ainsi que la présidente du MIN de Montpellier Méditerranée Métropole, Marie Massart, le 13 décembre 2024. Remplaçant l'actuelle cuisine centrale en service depuis 1982, ce nouveau lieu hybride est né de la volonté politique de la ville de repenser la restauration collective durable. Son souhait est aussi de former les générations aux questions alimentaires et environnementales. Il prendra ainsi place dans un quartier en pleine transformation et disposera d'« espaces de production et de transformation alimentaire ; mais aussi des espaces pédagogiques dédiés à l'apprentissage du goût et au plaisir de bien manger », expliquait ainsi l'édile. Le but sera alors de fournir l'équivalent de 24 000 repas pour l'unité de production, dont 16 000 pour le scolaire dès 2028. Actuellement, la cuisine centrale existante, conçue pour produire 8 500 repas quotidiens, atteint des pics de production de 13 000 repas pour 88 restaurants scolaires.

La nouvelle structure écolabellisée connaîtra alors une augmentation de la production d'environ 25 %, dans des conditions de travail plus ergonomiques et optimales. Il sera alors plus facile pour les agents de travailler davantage de produits bruts, de réaliser des sauces maison ou encore des desserts. Les espaces de transformation alimentaire comprendront une légumerie, une conserverie, une mûrserie pour les fruits, un espace de stockage pour l'aide alimentaire, ainsi qu'un atelier de production pour les desserts. Certains produits devraient alors pouvoir être apportés aux crèches et Ehpad de la ville en complément des cuisines existantes sur place. En plus, ce projet de 60 M€ prévoit : un jardin pédagogique de 500 m² pour sensibiliser les plus jeunes aux enjeux écologiques ; des cours de cuisine adaptés aux enfants ; un camion pédagogique itinérant et un amphithéâtre dédié à la réflexion autour de la restauration collective durable. La Cité de l'alimentation, dont les travaux débuteront en novembre 2025, prendra place à côté du Marché Gare en novembre 2027. Un lieu stratégique, puisque connecté aux filières agroalimentaires locales. À noter que la vente de l'actuel bâtiment permettra de financer une partie de l'opération, entièrement subventionnée par la ville de Montpellier. C'est avec le groupement BEC Construction qu'un marché global de performance a été passé pour ce projet, impliquant un suivi durant 8 ans et la responsabilité que tout fonctionne conformément au cahier des charges. Il a été retenu pour sa grande ouverture sur l'extérieur et ses solutions techniques efficaces en termes d'outils industriels. N.G.

BIM approved by Synetam : trois nouveaux titulaires

Le 27 janvier, à l'occasion du Sirha Lyon, trois entités ont obtenu la marque BIM approved by Synetam : Acfri, Sud Inox, Tournus Équipement. Ils sont désormais 4 titulaires, avec Bonnet. La marque BIM approved by Synetam est attribuée par un comité constitué de représentants de la filière de l'équipement pour la restauration hors domicile, à l'instar du Synetam, du Snefcca, du FSCI France, ainsi que de Cinov Restauconcepteurs et de Resto France Experts. Le BIM, ou « modélisation des données du bâtiment », permet, dans le cas des cuisines professionnelles, la mise à disposition d'équipements venant s'insérer dans la maquette numérique d'un chantier. Ainsi, ce sont une meilleure collaboration entre les différentes entités d'un chantier, une réduction des erreurs, un meilleur suivi et des économies qui sont rendues possibles grâce à cette méthode globale de travail. I.E.



© A.Luzan

Synetam obtient un report du règlement « F-Gas »

Le 19 décembre dernier, Synetam annonçait avoir obtenu le report de l'application du règlement (UE) 2024/2025, dit « F-Gas ». Cette initiative, portée de concert par Synetam et son homologue italien EFCEM, a permis un report de 18 mois (au 1^{er} juillet 2026) de l'interdiction de mise sur le marché de plusieurs produits. Il s'agit des cellules de refroidissement avec une capacité de 25 kg à 100 kg d'aliments et des chariots de maintien et de remise en température des aliments avec une puissance nominale de 1,5 kW à 10,5 kW. D'autres produits bénéficieront également de ce report, tels que les sorbetières artisanales d'une puissance frigorifique supérieure à 2 kW, des machines à glaçons avec une capacité de production de glace de 200 à 2000 kg par 24 heures, ou encore des armoires de fermentation contrôlée avec une puissance absorbée de 1 kW à 2 kW. Le texte officiel attestant de ce report doit encore être publié. Le règlement « F-Gas », publié le 20 février dernier et entré en vigueur le 11 mars, abroge un ancien règlement et entraîne certaines conséquences, à l'instar de l'interdiction de mise en vente dès le 1^{er} janvier 2025 d'équipements de réfrigération de cuisines professionnelles avec des fluides frigorigènes de GWP \geq 150. I.E.

Travaux dans un collège d'Ille-et-Vilaine



© Gefi

Gefi Ingénierie a participé au projet de restructuration de la demi-pension du service de restauration du collège François Truffaut à Betton (Ille-et-Vilaine), inauguré fin décembre 2024. Mené en collaboration avec Magma Architecture, ce projet

a été conçu pour 600 repas quotidiens, pour lequel Gefi Ingénierie a été consulté pour plusieurs de ses expertises. Le BET a ainsi été choisi pour ses compétences en cuisine professionnelle en site occupé, en installation de modulaires et aménagements provisoires dans l'existant, et enfin en fluides et thermique. Il a ainsi pu mettre en place des solutions provisoires efficaces afin de garantir la continuité du service. N.G.

Le groupe Aco acquiert Limatec



© Aco

En début d'année, le groupe Aco, leader mondial dans le domaine de la gestion des eaux et des systèmes de drainage, a annoncé avoir acquis Limatec, l'acteur de référence en système d'évacuation des eaux usées en acier inoxydable en France. Grâce à cette union, les deux entreprises fusionnent leurs expertises pour garantir une gamme complète et innovante de solutions de gestion des eaux du bâtiment à leurs clients. Cela leur permettant de répondre plus efficacement aux besoins du marché. De plus, leur clientèle peut alors bénéficier d'un service

renforcé. Enfin, suite à cette union, l'ancienne dirigeante de Limatec, Isabelle Figueras, passera d'ici peu le flambeau à Frédéric Vincke. Ce dernier, en plus de continuer à diriger la division Building Drainage chez ACO France, endossera le rôle de directeur général de Limatec. Son but sera de préserver l'héritage de Limatec et de renforcer la collaboration entre les deux entreprises. Pour rappel, les caniveaux et siphons de sol Aco Epur en inox sont spécifiquement étudiés pour les cuisines collectives. Équipés de grilles caillebotis crantées anti-coupure, ils sont résistants et démontables pour faciliter le nettoyage. N.G.

Un référentiel sur les installations frigorifiques au R-290

Élaboré par l'Association française du froid (AFF), un nouveau référentiel autour de l'installation de systèmes frigorifiques utilisant le propane (R-290) est sorti courant septembre 2024. Ce fluide a été adopté à la suite de l'interdiction de plusieurs fluides frigorigènes (CFC, HCFC, HFC). Six chapitres principaux composent ce recueil rédigé par les experts du comité Île-de-France et à destination des professionnels du froid comme des étudiants. Ces chapitres comportent des conseils et des précautions pour une utilisation sécurisée du R-290. Ils traitent à la fois des évaluations des risques, comme du contexte réglementaire applicable et de la mise en œuvre de ce fluide. Enfin, sont également traitées l'exploitation et la maintenance, jusqu'à la fin de vie de l'équipement. Le guide Pratique des installations frigorifiques au R-290 est à retrouver au prix de 25 € sur le site www.helloasso.com/associations/association-francaise-du-froid ou directement auprès de l'AFF à secretariat@association-francaise-du-froid.fr. N.G.



© AFF

Vite

EMBALLAGE

Nouvelle gamme
Gastronorme
chez SabertSIRHA LYON
Stand G6C16

Sabert, l'un des leaders du marché de l'emballage alimentaire durables et des arts de la table en Europe, lance la gamme Gastronorme destinée à la restauration collective. Elle se compose de barquettes en pulpe disponibles en plusieurs tailles offrant une excellente résistance à l'humidité et à la graisse, et une grande variété d'applications. Les premiers échantillons de cette gamme seront présentés en avant-première lors du Sirha.

SIRHA AWARDS

Biowels
à l'honneur

Biowels remporte le Prix spécial du jury grâce à Food Stretch Compostable, une alternative innovante et durable aux films alimentaires. Fabriqué à partir de biopolymères, ce film 100 % compostable conserve toutes les qualités pratiques d'un film étirable - transparence, adhérence, extensibilité - tout en offrant une solution respectueuse de l'environnement.

INNOVATION

Du réfrigérateur
au congélateur

True Refrigeration, leader US dans l'équipement réfrigéré, annonce le lancement du T-Series Flex Temp en Europe, sa toute dernière innovation technologique qui révolutionne la flexibilité des équipements de réfrigération. Cet appareil unique est le nouvel allié des professionnels de la restauration en leur offrant la possibilité de passer d'une température de réfrigérateur à celle d'un congélateur d'une simple pression sur un interrupteur.

INNOVATION

Kikleo mise sur l'IA pour
faire la chasse au gaspi

Vous ne l'avez pas oublié, j'espère ! La restauration collective doit réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici à 2025 (loi 2020-105). Vincent Garcia et Martin d'Agay, deux étudiants de l'Insa Lyon, fondateurs de la start-up Kikleo, eux, ont mémorisé cette date. D'autant mieux que tous deux ont développé une technologie 3D, basée sur l'intelligence artificielle (IA) pour récolter des données précises sur le gaspillage alimentaire dans la restauration collective et commerciale.

Kikleo propose deux outils distincts. Le premier est une caméra intelligente qui permet de mesurer et analyser les plateaux-repas (45 classes

d'aliments reconnus, y compris les incontournables les os...). Le second se consacre à la production. « Toutes les données sont agrégées sur une même plateforme qui génère des rapports individuels pour chaque client avec des histogrammes des aliments gaspillés, leur équivalent en euro et en émission de GES, la répartition par typologie de denrées... », précise Martin d'Agay. Des données simples et pertinentes qui donnent la possibilité au gestionnaire d'agir efficacement et de modifier en conséquence ses recettes. En moyenne, l'installation de Kikleo génère une économie de 50 000 à 80 000 € et plus de 100 000 € dans les gros porteurs notamment hospitaliers. ●



Le gros avantage de la solution proposée par Kikleo, c'est sa précision et la visibilité en temps réel. Les opérateurs l'ont bien compris. La start-up compte d'ailleurs nombre de clients tant en gestion directe qu'en SRC.

RÉFRIGÉRATION

Le Synetam obtient un
report d'application

Après plusieurs mois d'actions d'influence, le Synetam a obtenu un report d'application de dix-huit mois du Règlement (UE) 2024/573 dit « F-Gas » pour certains équipements de réfrigération de cuisines professionnelles. Le texte officiel reste à publier, mais il va permettre de repousser au 1^{er} juillet 2026 l'interdiction de mise sur le marché des produits suivants fabriqués par ses adhérents : les cellules de refroidissements (de 25 kg à 100 kg d'aliments), les chariots de maintien et de remise en tem-

pérature des aliments avec une puissance nominale de 1,5 kW à 10,5 kW. Sont également concernés par ce report : les sorbrières artisanales d'une puissance frigorifique supérieure à 2 kW, les machines à glaçons avec une capacité de production de glace de 200 kg à 2000 kg par vingt-quatre heures, les armoires de fermentation contrôlée avec une puissance absorbée de 1 kW à 2 kW, les distributeurs de boissons surgelées et les distributeurs de crème fraîche avec une capacité de charge réfrigérée supérieure à 3 litres. ● resto.zepros.fr



BIODÉCHETS

Meiko Green entre au
CH Métropole Savoie

Le tri et la valorisation des biodéchets est venu l'an passé grossir la mille-feuille réglementaire auquel est soumis la restauration collective. Une nouvelle injonction loin d'être simple à résoudre. D'autant que sa non-application peut être sanctionnée : 75 000 € d'amende et jusqu'à deux ans d'emprisonnement. Plusieurs solutions existent. Celle proposée par Meiko Green a fait mouche au centre hospitalier Métropole Savoie de Chambéry (CHMS). L'établissement, qui sert 4 000 repas par jour, recherchait une solution fiable pouvant résoudre à la fois les contraintes de port de charges, de flux, la sécurité du stockage des biodéchets (sans avoir à réfrigérer un local poubelle), et une valorisation des déchets. « Le centre hospitalier a été équipé d'un lave-vaisselle à convoyeur de type M-iQ B et d'un collecteur BioMaster modèle Highline, positionnés côte à côte, afin que



En 2023, la solution de Meiko Green a permis au centre hospitalier Métropole Savoie de Chambéry de collecter près de 110 tonnes.

les agents puissent insérer directement les biodéchets dans ce dernier. Une fois broyés, les biodéchets cheminent automatiquement jusque dans une cuve, située au niveau inférieur. Étanche et hermétique, celle-ci ne laisse filtrer aucune odeur. La biomasse stockée dans cette cuve génère un pouvoir méthanogène élevé », détaille Laurent Pulvin, responsable pôle restauration CHMS de Chambéry. ●

Vite

TROPHÉE DES CUISINIERS DE FRANCE 2024

Matthieu Derible au top !



Après une compétition intense et créative, Matthieu Derible, chef du Château de la Gaude à Aix-en-Provence (13), accompagné de son commis Andria Carta, a remporté la 6^e édition du Trophée des cuisiniers de France, laquelle, après plusieurs années d'interruption, se déroulait à l'École Ferrandi Paris, le 26 novembre. Le président Christian Leclou et ses administrateurs ont en effet tenu à relancer ce concours, reconnu pour sa rigueur et son exigence.
resto.zepros.fr

MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

Le sacre de Bastien Debono



Chef sommelier à l'hôtel-restaurant La Maison Bleue par Yoann Conte à Veyrier-du-Lac (74), Bastien Debono s'est démarqué, le 3 novembre, en remportant la finale du Concours UDSF du meilleur sommelier de France 2024. La compétition se déroulait à l'Institut régional de sommellerie Sud de France, niché au sein des emblématiques Caves Byrrh à Thuir (66). Sur le podium, Bastien Debono (photo) devance Clément Sommier (2^e) et Quentin Vauléon (3^e).
resto.zepros.fr

CONCOURS

Les Toqués de Janzé reviennent en avril

La prochaine édition du concours interécocoles des Toqués de Janzé aura lieu le mardi 8 avril à Rennes (35). L'invité d'honneur sera Christophe Hay, chef propriétaire de Fleur de Loire. Pour la partie service, ce sera Jean Philippe Merlin, directeur de salle du restaurant Paul Bocuse.

VIN

Wine Paris voit grand

4 600 exposants venus de 50 pays producteurs et 50 000 visiteurs attendus, 11 nouveaux pavillons internationaux, une centaine de conférences animées par 250 personnalités du monde du vin et des spiritueux : les chiffres de la 6^e édition du salon Wine Paris 2025 qui aura lieu à Paris-Porte de Versailles du 10 au 12 février, donnent le vertige. Pourtant, à quelques semaines de l'ouverture, la filière apparaît fragilisée. « Le marché est sous tension depuis quelques années.

La consommation de vin est en baisse en volume même si elle augmente légèrement en valeur. Sur ces douze derniers mois, l'inflation a eu une influence forte sur la consommation. Et les tensions internationales n'ont pas aidé. » C'est par ces mots de Rodolphe Lameyse, directeur général de Vinexposium, qu'a démarré la conférence de presse du lancement du salon le 27 novembre dernier à Paris. Des difficultés que connaissent toutes les régions. « Nous rencontrons une problématique cette année,



Rodolphe Lameyse, le 27 novembre dernier à Paris au restaurant Drouant (Paris 2^e).

aucun marché ne compense l'autre. Même si Bordeaux reste Bordeaux, une marque connue et forte, il faut se réinventer »,

a nuancé par exemple Philippe Tapie, président de Bordeaux Négocier et président de Haut Médoc Sélection. ●

RÉFRIGÉRATION

Le Synetam obtient un report d'application

Après plusieurs mois d'actions d'influence, le Synetam a obtenu un report d'application de 18 mois du règlement (UE) 2024/573 dit « F-Gas » pour certains équipements de réfrigération de cuisines professionnelles. Le texte officiel reste à publier, mais il va permettre de repousser au 1^{er} juillet 2026 l'in-

terdiction de mise sur le marché des produits suivants fabriqués par ses adhérents : les cellules de refroidissements avec une capacité de 25 kg à 100 kg d'aliments, les chariots de maintien et de remise en température des aliments avec une puissance nominale de 1,5 kW à 10,5 kW. Sont également concernés par

ce report : les sorbettières artisanales d'une puissance frigorifique supérieure à 2 kW, les machines à glaçons avec une capacité de production de glace de 200 kg à 2 000 kg par 24 heures, les armoires de fermentation contrôlée avec une puissance absorbée de 1 kW à 2 kW, les distributeurs de bois-

sons surgelées et les distributeurs de crème fraîche avec une capacité de charge réfrigérée supérieure à 3 litres. ●



CONCOURS

Top départ pour le 7^e Challenge culinaire du président de la République française !

La 7^e édition du Challenge culinaire du président de la République française attend ses candidats ! Le célèbre concours organisé par l'Association des Cuisiniers de la République française se déroulera le lundi 23 juin à Ferrandi Paris, devant un jury d'experts composé exclusivement de meilleurs ouvriers de France. En alternance avec le Trophée Marcel-Le-Servot, cette compétition garantit une continuité dans la valorisation et la transmission de l'excellence culinaire française.

Ce concours emblématique, de haut niveau, reconnu par la profession, est ouvert à tous les chefs et cheffes professionnels de 23 ans et plus, issus de la restauration commerciale, collective et administrative, désireux de mettre en avant leur



De g. à d. : Romain Besson, chef des cuisines de l'Hôtel de Matignon, Guillaume Gomez, et Thierry Charrier, chef des cuisines du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères.

talent et leur créativité. Cette année, les participants sont invités à réaliser deux recettes inédites autour de thèmes imposés. D'une part, le plat principal : L'Épaule d'agneau farcie terre et mer, d'autre part,

le dessert : Blanc-manger au cœur fruité, accompagné d'une infusion florale. En complément des recettes, chaque candidat devra remettre un mémoire de 3 000 mots au minimum, illustrant le parcours et l'œuvre du

chef Georges Blanc, président du concours en 2023. Quinze jours avant la date de la finale, un amuse-bouche « surprise » sera annoncé aux candidats. Les principaux critères d'évaluation incluront le respect du thème, la qualité des recettes, l'innovation, ainsi que la qualité rédactionnelle et la présentation du dossier.

À noter que l'utilisation de truffes, caviar, homard, feuille d'or et fonds de sauce est interdite et que le coût total des matières ne doit pas dépasser 240 €, pour 8 personnes pour la réalisation des deux plats (soit 30 € par personne). Les chefs souhaitant participer à cette compétition prestigieuse ont la possibilité de soumettre leur dossier d'inscription jusqu'au dimanche 11 mai 2025. ●

Vite

RÉEMPLOI

« EnCORE plus de réemploi » renouvelé

L'appel à projets « EnCORE plus de réemploi » lancé en 2023 par Adelphe, filiale de Citeo, est renouvelé cette année. Les adhérents (entreprises et fédérations professionnelles) de l'éco-organisme étaient appelés à déposer leurs candidatures avant le 1^{er} novembre. Objectif : promouvoir le réemploi des emballages ménagers.

CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Paul Pairet président du jury

Le Concours écoles Président Professionnel lance sa 12^e édition. La promotion 2025 sera placée sous la présidence du chef Paul Pairet (Ultraviolet, Nonos & Comestibles) qui sera accompagné par Cédric Cervy, enseignant coach et lauréat de l'édition 2024. Clôture des inscriptions le 13 décembre 2024, annonce des finalistes le 16 janvier 2025 et finale le jeudi 20 mars 2025 au lycée Robert-Buron à Laval (53).

SYNDICATS

Umih et GHR dénoncent un « matraquage fiscal »

L'Umih et le GHR s'opposent à la décision du gouvernement d'augmenter les impôts en mettant à contribution les entreprises dans le cadre du projet de loi de finances et du projet de loi de finances sur la sécurité sociale 2025. Les syndicats évoquent tous deux un « matraquage fiscal » et demandent des solutions « alternatives » (GHR) et « plus équilibrées » (Umih).

ÉQUIPEMENT

Deux nouveaux adhérents au Synteam

Le conseil d'administration du Synteam a approuvé le 11 octobre la candidature de 2 adhérents. D'une part, L'Atelier Perceval, établi à Thiers depuis 1996, qui fabrique et commercialise des couteaux de table, couteaux de poche et couteaux de cuisine de haute qualité. D'autre part, Robot-Coupe, fondé en 1961, qui conçoit, développe et fabrique, en France, des équipements de préparation culinaire pour les pros de la commerciale et collective, ainsi qu'aux métiers de bouche du monde entier.

COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Une rencontre annuelle de haut vol



Christian Regouby, délégué général du Collège culinaire de France.

Le premier lundi du mois d'octobre a eu lieu dans le 12^e arrondissement de la capitale la Grande Rencontre annuelle du Collège culinaire de France (CCF), collectif indépendant fondé en 2011 par 15 grands chefs engagés. C'est au sein de l'espace Ground Control que

les membres du collège se sont réunis pour échanger autour de problématiques communes et dresser les ambitions à venir pour le collectif. De nombreux producteurs venus de toute la France ont profité de la Fête pour faire déguster leurs produits. Derrière les fourneaux,

des chefs ont travaillé de concert avec les chefs locaux de Ground Control pour proposer des menus complices.

Aujourd'hui, le CCF compte plus de 1000 producteurs et 2000 restaurateurs engagés pour l'artisanat et la qualité. Chaque mois, ce sont quelque 70 candidatures qui sont reçues et étudiées par le collectif. Plus de 300 producteurs et restaurateurs sont entrés l'an passé dans la grande famille du CCF sur des critères stricts de qualité. Comme l'explique Christian Regouby, délégué général : « La première question qu'on leur pose, c'est "Quelle est votre identité ? Pourquoi faites-vous ce métier ?" Car nous voulons des gens qui incarnent leur métier. » Cette année, restaurateurs et producteurs jouissent d'une même plaque à apposer dans



leur établissement sans distinction d'activité. Tous sont ainsi reconnus comme des artisans militants de la qualité. « Le Collège culinaire de France est aujourd'hui le premier acteur pour promouvoir la gastronomie artisanale. Il n'y a pas de petits et de grands restaurants, il y a des bons restaurants et des grands restaurants, des bons et des grands viticulteurs. Chacun essaie de faire mieux pour l'autre. Grâce à nos rencontres, nous allons devenir meilleurs », a conclu Alain Ducasse, président du CCF. ●

PATRIMOINE

La convivialité des bistrotts reconnue

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel, créée spécialement en 2018 et dirigée par le dynamique patron du Mesturet à Paris, Alain Fontaine, pour « mettre en lumière le rôle social et culturel de nos bistrotts et cafés de France » a récemment eu gain de cause.

En septembre, le ministère de la Culture a ainsi inscrit « les pratiques sociales et culturelles dans les Bistrotts et Cafés en France » au patrimoine culturel

immatériel du pays. Une étape importante pour une éventuelle future inscription au patrimoine culturel immatériel mondial. Interrogé par *La Tribune du dimanche*, Alain Fontaine s'est dit « soulagé, très heureux et surtout très fier de cette reconnaissance du travail de toutes les femmes et les hommes qui, chaque jour, ouvrent tôt et ferment tard leur troquet ». Une bonne nouvelle qui contraste avec la baisse du nombre des bistrotts et cafés en France. Le chiffre aurait été divisé par 10 en quatre-vingts ans. ●

Le Bistrot Le Beaucé à Paris (9^e).



DÉFAILLANCES

Les débits de boissons, résilients



BPCE L'Observatoire publie un bilan des défaillances d'entreprises au 3^e trimestre 2024. Sur les douze derniers mois, près de 64 500 entreprises ont défailé, soit un plus haut niveau depuis au moins 2009. Sur le seul 3^e trimestre 2024, 13 035 défaillances sont dénombrées par BPCE L'Observatoire. Une évolution globale qui cache beaucoup de disparités et surtout quelques signaux d'alerte, notamment

sur les PME-ETI et dans certains secteurs. Les secteurs les plus résilients sont les activités récréatives (sports, arts, culture), les débits de boissons, les transports (non routiers), l'élevage agricole et l'hébergement (hôtels, camping...). Les derniers chiffres conduisent BPCE à maintenir sa prévision pour 2024 à environ 65 000 défaillances. Il s'agirait du niveau le plus élevé depuis au moins quinze ans. ●



Repères

PARUTION

UN GUIDE DE LA CGDD



Réalisé par le service de l'économie verte et solidaire du Commissariat général au développement durable, ce guide a pour objectif d'aider les acheteurs

publics à mettre en œuvre l'article 58 de la loi AGEF.

Organisé autour de 17 fiches pratiques qui précisent quels sont les produits concernés, quelles sont les proportions à respecter, quelles sont les questions fréquentes que chaque famille de produit pose, il a l'avantage d'ajouter des retours d'expériences qui sont analysés avec notamment pour chaque cas pratique les critères d'attribution du marché.

La fiche N° 16 concerne le *Gros électroménager, y compris les appareils professionnels*. Deux retours d'expérience illustrent ce domaine - ville de Besançon et la ville et Euro-métropole de Strasbourg - et on peut simplement regretter qu'il s'agisse d'exemples ne concernant que du matériel électroménager (bouilloires, cafetières, fours micro-ondes, appareils de cuisson, lave-linge, lave-vaisselle, réfrigérateurs...) et non de matériels professionnels. En revanche parmi les questions abordées, on peut noter l'encouragement à vérifier la preuve de la provenance des produits et leur conformité avec le marquage CE. Une autre question aborde la nécessité d'un contrat de maintenance pour les équipements professionnels à forte intensité d'usage, dans le marché de fourniture initial ou dans un marché annexe.

RÉEMPLOI DES ÉQUIPEMENTS

Un décret qui pose encore questions

Pour être vertueux, le réemploi des équipements de cuisine professionnelle n'est pas une évidence quand il s'agit de le mettre en application selon les obligations édictées pour les marchés publics.

Le décret* du 21 février relatif à l'obligation d'acquisition par la commande publique de biens issus du réemploi méritait bien une explication de texte par rapport aux équipements de cuisine professionnels. Ceux-là mêmes qui appartiennent désormais à la catégorie « gros électroménagers » avec déjà toute l'ambiguïté de ce mot pour des appareils justement hors du domaine domestique et appelés à fonctionner d'une manière intensive. Une table ronde organisée par CINOV Restauconcepteurs à EquipHotel et animée par Nelly Rioux a permis de l'éclairer et d'entendre les différentes parties prenantes au dossier. D'autant que celui-ci nécessite beaucoup de pédagogie souligne **Alexandre Lohnherr** du Synetam. L'utilité du débat dans un premier temps a été de bien définir plusieurs termes sur lesquels subsistent de nombreuses confusions. Dans le monde récent du réemploi, comme l'explique **Bastien Rambaud** cofondateur de Vesto, le reconditionné signifie qu'un appareil est passé entre les mains d'un professionnel qui vérifie qu'il retrouve les capacités de son état d'origine avant de le remettre sur le marché avec une garantie. L'occasion est un mode de réemploi mais sans passage obligatoire par un professionnel et sans garantie, tandis que la seconde chance regroupe des appareils qui



De gauche à droite : Nelly Rioux, Gilles Castel, Thibault Evain, Alexandre Lohnherr, Bastien Rambaud.

n'ont jamais fonctionné et sont déclassés à l'exemple des matériels d'exposition.

Des objectifs - trop ? - ambitieux

Si le décret vise dès cette année 20 % en valeur de ces matériels en réemploi dans la commande publique, l'objectif est d'atteindre 30 % en 2030. Ce qui représenterait en fait 60 %, selon le Synetam, du fait de la décote moyenne des équipements reconditionnés... D'où un problème de gisement qui se posera rapidement. Au vu des objectifs, en 2025, il faudrait dès à présent retraiter 13 000 tonnes de volume d'achats de la fonction publique, ce qui paraît peu concevable pour le

syndicat des équipementiers de la filière. À noter cependant que seulement 20 % des matériels seraient réellement concernés selon le travail réalisé par Cinov Restauconcepteur, précise **Gilles Castel**, son vice-président qui souhaite pousser plus loin cet inventaire avec les pouvoirs publics. Autre problème posé : la question de la traçabilité des matériels depuis sa première mise sur le marché avec les risques possibles qu'ils pourraient engendrer et la notion de responsabilité qui en découle, rappelle **Thibault Evain**, représentant du Snefcca. En tant qu'installateur, souligne-t-il, le but premier d'un tel métier est d'ailleurs de faire fonctionner le plus longtemps possible les

**Le chiffre****49**

C'est le très petit nombre de cantines scolaires qui se sont déclarées volontaires pour expérimenter un menu végétarien quotidien, comme le prévoit la loi Climat et résilience de 2021. Ce chiffre issu, de la base « Ma cantine », repris dans un rapport de l'IGEED (1) et du CGAER (2) est très faible par rapport aux quelque 80 000 établissements existant en France. « *Le passage à une option végétarienne quotidienne semble être précipité à ce stade et nombre de collectivités ne sont pas prêtes et ont encore beaucoup de problèmes à résoudre, avec des incertitudes non surmontées* » soulignent les auteurs.

(1) Inspection Générale de l'Environnement et du Développement Durable. (2) Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux

PLUS BOT**Automatisme**

Serve Robotics, connu pour ses robots de livraison « à la porte », entre dans les cuisines des restaurants, notamment mexicains, grâce à l'acquisition de « Autocado » développée par Vebu. Utilisée par la chaîne de burritos Chipotle Mexican Grill, la technologie permet d'éplucher et dénoyer les avocats automatiquement. Serve a par ailleurs conclu un accord avec Uber Eats pour déployer 2 000 robots livreurs supplémentaires d'ici à la fin de 2025. ServeRobotics.com

MA CANTINE**ENTRÉE EN CAMPAGNE**

La prochaine campagne de télédéclaration sur la plateforme Ma Cantine débutera le 7 janvier 2025. L'occasion pour la ministre de l'Agriculture d'alors « *d'appeler solennellement tous les acteurs concernés à s'inscrire dans la démarche. C'est dans l'intérêt général* » Et pour cause, l'outil jugé trop complexe a été souvent boudé. Ne conviendrait-il donc pas de commencer par vérifier que l'outil est suffisamment bien conçu pour que la démarche soit abordable par tous, accessible et juste ? ●

NR

SCIENCES**Bouche utile**

Des scientifiques d'INRAE et leurs homologues japonais de la Fujita Health University ont collaboré afin de concevoir la première bouche artificielle qui comprend une langue programmable pour simuler les contractions et mouvements observés in vivo. L'objectif est de mieux comprendre la transformation d'aliments mous pour que l'industrie alimentaire puisse proposer des produits innovants et adaptés aux besoins des personnes souffrant de pathologies liées au vieillissement, comme la sarcopénie ou les troubles de la salivation ou de la déglutition. Cette bouche est en mesure de reproduire de manière précise les mouvements qui ont pu être mesurés par échographie chez l'humain.

RECHERCHE**Ferments du futur**

En octobre, le Centre d'innovation Ferments du Futur a été inauguré sur le Plateau de Saclay (91). Lieu d'innovation présenté comme unique en Europe en termes d'équipements technologiques, il est dédié à des recherches de pointe pour préparer l'alimentation de demain, plus saine, plus sûre et plus durable. Sur 1 500 m², piloté par INRAE, ce dispositif technologique est doté de 3 plates-formes, du criblage à la fermentation en passant par l'analyse physico-chimique et le prototypage d'aliments. Avec 12 projets précompétitifs déjà lancés, les futurs produits alimentaires sont en préparation.

La rédaction a ...

Salué l'initiative du chef Jean Covillault qui tient à Paris (3e) depuis fin novembre et jusqu'en avril une table éphémère baptisée "Des restes". En partenariat avec NOUS Anti-Gaspi, le chef propose de dîner à petit prix, avec une cuisine réalisée à 80 % avec des produits qui finiraient... à la poubelle !

Déploré l'initiative de Capri Sun, faisant fi de toutes les nouvelles réglementations environnementales. La marque de petites gourdes de boisson fruitée réclame, pétition à l'appui, le retour de la paille en plastique « recyclable » pourtant désormais interdites en Europe !

Relevé l'ouverture à la franchise de Saveurs et Vie, leader français de la livraison de repas adaptés aux personnes en situation de fragilité. Cette initiative marque une étape importante dans le développement de cette entreprise fondée en 2001 par Paul Tronchon.

Enregistré les deux nouveaux adhérents du Syntam : l'Atelier Perceval, établi à Thiers depuis 1996, fabrique et commercialise des couteaux et, Robot-Coupe, fondé en 1961, qui conçoit, développe et fabrique en France, des équipements de préparation culinaire destinés aux professionnels de la restauration et aux métiers de bouche du Monde entier. Pour ce dernier c'est un grand retour !

Noté que Compass group France a mis la main sur Dupont Restauration (700 sites servis, 230 000 repas, neuf cuisines centrales...).

SALON

L'audace et l'innovation attendues à EquipHotel

EquipHotel revient du 3 au 7 novembre 2024 à Paris, Porte de Versailles. Le programme de cette édition s'organise autour des thèmes de l'audace et l'innovation. Récap des incontournables.

Le salon EquipHotel est de retour en cette fin d'année avec un seul mot d'ordre : l'audace ! Les organisateurs souhaitent mettre en lumière les innovations, produits et services, de plus de 1 200 exposants français et étrangers et proposer des solutions pratiques et concrètes aux professionnels du secteur de l'hospitality.

La cuisine africaine mise à l'honneur

Tout d'abord, dès le mardi, la gastronomie africaine sera à l'honneur en présence de Dieuveil Malonga (le Meza Malonga à Kigali au Rwanda) et de nombreux autres chefs qui incarnent une cuisine tendance, saine et à forte dominance végétale. Rendez-vous sur la scène ouverte du Pavillon 4. Sur ce même pavillon, on pourra retrouver le Lounge des chefs, opéré par des chefs, 2 et 3 toques,



remarquées par Gault & Millau. L'espace a été aménagé par le réseau Eurochef et Hobart. Cette année, l'Ergo Room et l'Ergo Cook reviennent dans le pavillon 4. Organisé par la Cramif cet espace rassemble différentes entreprises dont la vocation est d'apporter une réponse concrète

aux problématiques de santé au travail, notamment les TMS (Trouble Musculo Squelettique) ou les accidents du travail. Ce stand sera géré par plusieurs entreprises dont Adaxo International / ATL Production / D2 Concept / Hotelity Caddie / Meiko / Room Checking...

EquipHotel et ses remises des prix

Le 5 novembre à 17h30, les six Awards (quatre Awards dans la catégorie "produits et services", deux nouveaux Awards : un prix spécial "mieux-être des employés" et un prix des initiatives innovantes qui salue la pertinence et l'audace d'un hôtelier ou d'un restaurateur), seront décernés aux candidats qui se sont inscrits en amont. Enfin, le lendemain, le concours Gargantua, organisé par Restau'Co, viendra rythmer le salon en plus des nombreuses conférences telles que : Communication et connectivité en cuisine organisée par le FCSI France à 15 heures suivi d'un Talk Food à 16 heures pour décrypter le nouveau décret sur le réemploi et le matériel reconditionné organisé par Cinov Restauroconcepteurs. ●

SARAH HAUMONT

UNE TABLE RONDE SUR LE « DÉCRYPTAGE DU RÉEMPLOI »

Ne manquez pas la Table Ronde sur le réemploi qui se tiendra le mercredi 6 novembre de 16h à 16h45 sur le Hall 4 et animé par la journaliste Nelly Rioux.

Son objectif : décrypter le décret n° 2024-134 du 21 février 2024 relatif à l'obligation d'acquisition par la commande publique de biens issus du réemploi ou de la réutilisation ou intégrant des matières recyclées et à l'interdiction d'acquisition par l'État de produits en plastique à usage unique. Dans ce cadre, l'équipement professionnel rejoint la catégorie « Gros électro-ménager ».

Les intervenants présents pour cette table ronde rappelleront les enjeux et les champs du possible et si, d'ici là, le guide d'aide à l'application du décret à l'intention des acheteurs publics a vu le jour, il sera commenté.

Seront présents à cette table ronde :

Gilles Castel de Cinov Restauroconcepteurs,
Vincent Stellian représentant du Snefcca,
Un représentant de Synteam,
Bastien Rambaud membre de l'Association H27.

**Le chiffre****1,5 milliard**

C'est la valorisation qui a été avancée dans le cadre du rachat par Ardian de Robot-Coupe et de Magimix, propriétés du groupe Hameur détenu par la famille de Jenlis. Aujourd'hui, l'entreprise est présente dans plus de 130 pays et compte plus de 7 000 distributeurs et importateurs à travers le monde, avec des parts de marché significatives notamment dans ses zones historiques (États-Unis, France, Australie et Royaume-Uni). Robot-Coupe, fondée en 1961 en Bourgogne, emploie 350 personnes et ses productions reposent sur trois sites de fabrication et d'assemblage en France, aux États-Unis et en Suède.

NB : la finalisation de l'opération est soumise aux conditions suspensives légales usuelles et à l'approbation des autorités réglementaires compétentes.

CONTRE-COURANT**Environnement**

Capri Sun, la petite gourde de boisson fruitée, réclame le retour de la paille en plastique « recyclable » précise-t-elle sur les réseaux sociaux et pourtant désormais interdites en Europe ! L'entreprise argue que « la pochette et la paille en papier - qu'elle a introduite pour être en conformité avec la réglementation - doivent être séparées pour être recyclées, ce qui n'est pas toujours pratique ». La marque a même ouvert une pétition sur change.org pour laquelle elle espère récolter 1 million de signatures de la part de ses clients afin d'aller défendre sa cause à Bruxelles...

CONTENANTS RÉEMPLOYABLES**AIDES DE L'ADEME**

Pour des dossiers déposés avant fin 2024, l'Ademe octroie des aides pour soutenir l'innovation sur les contenants alimentaires réemployables pour la restauration collective. Des études et expérimentations préalables peuvent être aidées jusqu'à 80 %, les investissements jusqu'à 60 %. Seul bémol : les projets déjà démarrés en sont exclus. La prime aux retardataires ? •

LE FURIKAKE**Furieusement tendance**

Le Furikake, condiment très apprécié des Japonais, s'invite sur nos tables. Il pourrait y remplacer le sel, deux fois trop présent dans notre alimentation. Désormais une entreprise française le commercialise sous le nom de FuriFuri, société créée par deux jeunes femmes (une franco japonaise qui a travaillé avec Ducasse et une pharmacienne experte en nutrition). Leur volonté est de le proposer en version totalement naturelle, sinon il est bourré d'additifs. Leur projet a été sélectionné par l'accélérateur de start-up « food » ToasterLab, et a été reconnu par la BPI comme l'une des entreprises les plus innovantes avec la Bourse French Tech. Les entrepreneuses sont aussi devenues Lauréates du Réseau Entreprendre après s'être lancées en 2022 grâce à une campagne de financement participatif Ulule qui a eu un énorme succès ! Bientôt une furie furikake en France ?

HÔTEL SPA**À l'eau, la terre**

L'hôtel Monet actuellement en construction à Haute-Isle (95) près de Giverny sera totalement alimenté grâce à la géothermie pour couvrir ses besoins en chaud et en froid. D'une capacité de 400 kW, l'installation puisera son énergie de la nappe d'eau à 12 °C située à 40 mètres de profondeur. Elle alimentera l'établissement composé de 70 chambres, un restaurant, un spa et trois piscines couvrant globalement 6 000 m². Une fois le transfert thermique réalisé, l'eau sera réinjectée dans le sol avec un delta de température de 5 °C en fonction des besoins en chaud ou en froid. Soit 7 °C en hiver et 17 °C en été.

La rédaction a ...

Remarqué que le restaurant Paul Bocuse à Collonges-au-Mont d'Or devient le 1^{er} restaurant gastronomique « entreprise à mission ». Ce qui signifie pour lui, : renforcer et assumer ses engagements envers l'excellence, l'innovation et la responsabilité sociale...

Lu les premières pages de « Bocuse malgré moi » écrit par Eve Marie Zizza Lalu, directrice, entre autres de la rédaction de Regal, du Bottin Gourmand et surtout la fille de la troisième femme « officielle » de Monsieur Paul. Un livre choc - cathartique ? - consacré à son « ennemi d'enfance »...

Fêté les 50 ans de l'arrêté sur les plats cuisinés à l'avance qui a bouleversé la restauration collective. Un texte rentré dans les mœurs aujourd'hui, comme le seront sans doute Egalim et Agec dans quelques années...

Rendu hommage à Albert Teboul décédé début juillet l'âge de 79 ans. Fondateur en 1971, de Comenda France dont on connaît l'importance aujourd'hui, ce grand professionnel a également marqué la vie syndicale du Syneg, aujourd'hui Synetam. Cet homme au caractère bien trempé, qui n'usait jamais de la langue de bois, a toujours soutenu activement notre magazine dès son lancement il y a 10 ans.

Salué la mémoire de Michel Guérard, pionnier de la « nouvelle cuisine » disparu le 19 août à 91 ans à Eugénie-les-Bains où son établissement est connu dans le monde entier.



© Synetam

Le 13 juin dernier se tenait l'assemblée générale statutaire de Synetam à Paris-La Défense, un an après la fusion des syndicats Syneg et de l'Unitam en une entité unique. Défenseur de l'intérêt collectif de sa filière, il est force de proposition et offre des services exclusifs à ses adhérents. Ce rendez-vous fut l'occasion de faire un point sur les travaux accomplis, les chantiers en cours et les enjeux du secteur.

Synetam, interlocuteur qualifié de la filière

Synetam, qui a tenu son assemblée générale au mois de juin, représente aujourd'hui 88 entreprises adhérentes, employant 7 000 personnes et générant un chiffre d'affaires consolidé global de 1,5 Md€. Les domaines concernés : équipements de cuisines professionnelles, de blanchisserie, ustensiles de cuisine, coutellerie, arts de la table et conduits de fumée. Lors de l'AG, trois nouveaux administrateurs ont été élus : Claire Charpenet (Winterhalter), Olivier Brault (Groupe Seb) et Christophe Roux (Odic). Les autres administrateurs candidats ont été reconduits (voir la liste complète sur www.synetam.fr). Pour rappel, Synetam est présidé par Pierre Marcel (Tournus Équipement), avec Guilhem Pinault (De Buyer) comme vice-président.

DES COMMISSIONS AU TRAVAIL

Durant cette première année d'existence, Synetam a mis en place un nouveau conseil d'administration et un bureau exécutif renforcé. Les équipes permanentes des deux anciennes entités ont été intégrées (le délégué général André-Pierre Doucet, les assistantes Patricia Guern et Christèle Bomy), et de nouveaux membres (dont Gabriel Staniul en tant que responsable technique & chargé de mission)

ont rejoint l'organisation. Celle-ci a également déménagé dans de nouveaux locaux, mais toujours au sein de la Maison de la mécanique à Courbevoie (Paris-La Défense). Synetam a démontré son



Guilhem Pinault (vice-président) et Pierre Marcel (président)

efficacité en tant qu'organisme créateur de valeurs pour ses adhérents et en tant qu'interlocuteur qualifié de la filière. Des partenariats ont été établis, notamment avec GL events pour les salons Sirha Food. Une nouvelle commission RSE (co-présidée par Alexander Lohnherr et Alexandre Dubost) a été créée pour traiter des enjeux de responsabilité sociétale :

lutte contre le greenwashing, collecte et valorisation des équipements de cuisine en fin de vie... 25 237 tonnes d'équipements ont ainsi été collectées en 2023, dépassant l'objectif fixé par les pouvoirs publics. La commission Communication a de son côté lancé le nouveau site internet de Synetam (www.synetam.fr), offrant à la fois une vitrine pour l'organisation et un riche extranet pour les adhérents. La commission Internationale a permis la création d'un pavillon collectif Synetam au salon Sirha Arabia et prévoit des participations futures à des événements comme Sirha Lyon et Ambiente Francfort. Un partenariat avec Restau'Co a été renouvelé pour la période 2024-2026, afin de promouvoir la restauration collective responsable.

La directrice de ce réseau, Marie-Cécile Rollin, était d'ailleurs présente le 13 juin pour un échange avec les membres de Synetam après l'AG : présentation de Restau'Co, ses missions et ses démarches dont Mon Restau Responsable®, les besoins de la restauration collective, les attentes envers les industriels, etc.

UNE EXPERTISE COMMUNE ET DES PARTICULARITÉS

Du côté des autres commissions et groupe de travail : Synetam After Sales, plateforme multi-constructeurs de documentations techniques et de vente de pièces détachées 100% d'origine certifiées constructeur, a enregistré plus de 1 100 comptes clients. La marque BIM approved by Synetam est en expansion grâce à un accord avec la SSII Aplicit. Synetam Achats a totalisé près de 2 M€ d'achats en 2023, une augmentation de +50 % par rapport à 2022. La commission Technique continue de travailler sur les réglementations techniques et la normalisation des produits. Les commissions spécifiques, telles que celles dédiées à la blanchisserie et aux conduits de fumée, bénéficient de l'expertise générale du syndicat tout en traitant leurs sujets spécifiques, car « fusionner ne signifie pas effacer les particularités », souligne Synetam. Il joue également un rôle clé dans la défense des intérêts de son industrie face aux évolutions législatives, réglementaires et normatives, en collaboration avec des partenaires comme la FIM et d'autres fédérations européennes.

Parmi les actions d'influence, Synetam s'est impliqué dans le projet de décret français sur les filtres micro-plastiques dans les lave-linge, le maintien des aides à l'achat de systèmes de chauffage indépendants, et l'exclusion des ustensiles de cuisine de la proposition de loi française sur les PFAS. Il a par ailleurs exprimé des réserves concernant le décret obligeant l'acheteur public à prévoir une proportion de 20% (en valeur) de produits reconditionnés dans ses achats d'équipements de cuisine



© K. Averty

Si demain, on nous demande de le prouver, nous le ferons. professionnelle (applicable au 1^{er} juillet 2024). Synetam considère cette décision comme irréaliste (le marché ne disposant pas d'un tel volume) et pour partie contre-productive (impact environnemental compte tenu du cycle de vie d'un équipement).

LÉGÈRE PROGRESSION POUR LE PRÉVISIONNEL 2024 EN VALEUR ET EN VOLUME

En termes de conjoncture économique, 2023 a vu une légère hausse en valeur (+1%), mais une baisse en volume (-7%) dans le secteur des gros équipements de cuisine professionnelle, selon l'Observatoire Synetam. Après un réel sursaut au mois d'avril (au-dessus des prévisions), les projections pour 2024 indiqueront une légère progression en valeur et en volume. Du côté des ustensiles de cuisine, de la coutellerie et des articles ménagers, une étude commandée par la FEC au Groupe Ricardo a évalué le marché européen. Les conclusions montrent une croissance des importations, mais une probable stabilisation future, avec des perspectives moins favorables pour le marché français.

● **KARINE AVERTY**
(voir aussi l'interview d'André-Pierre Doucet pour Synetam, dans le dossier « Industriels » paru dans notre précédent numéro)

Abonnez-vous gratuitement à notre newsletter hebdomadaire sur www.grandes-cuisines.com

votre e-mail



RESTAURATION SCOLAIRE DURABLE

Lille bien dans son assiette

Belle distinction pour Lille! Le 14 juin, la ville a reçu le label Assiettes Vertes qui récompense son action en faveur d'une alimentation toujours plus saine et durable pour les plus de 15000 élèves des 104 écoles publiques lilloises, hellemmoises et lommoises. Lille, et ses communes associées, devient ainsi la première ville des Hauts-de-France lauréate du label décerné par l'association Assiettes Végétales, pour son offre de restauration scolaire favorisant des alternatives végétales dans les cantines scolaires.



Pionnière en matière de réduction de la consommation de viande et de poisson dans les restaurants scolaires, la ville de Lille a instauré, dès 2014, un menu végétarien

hebdomadaire, puis deux menus végétariens chaque semaine depuis juin 2018, rencontrant l'adhésion des parents comme des enfants. Cette offre végétarienne

favorise des produits bio et/ou locaux dont la proportion a été largement développée atteignant 65 % en 2023. Les ingrédients des menus scolaires arrivent, en majorité, crus et frais à la cuisine centrale, avant d'y être cuisinés. L'accent est mis sur la diversification des aliments, notamment avec l'intégration de légumineuses. Quelques exemples des plats végétariens proposés : chili sin carne, dahl de lentilles aux poireaux, blésotto de petits pois et champignons, bolognaise de légumineuses... « Avec ces deux menus végétariens pour tous, Lille

participe à leur démocratisation et à leur normalisation. Ces menus ont toute leur place aujourd'hui en restauration collective, car ils permettent d'agir efficacement pour notre planète, pour la santé des convives et pour la réduction de la souffrance animale », indique Marine Fahy, chargée de développement pour l'association Assiettes Végétales. « Consommer moins de viande réduit son empreinte écologique, et c'est ainsi qu'aussi à la cantine nous formons les citoyens de demain! », déclare, quant à elle, Charlotte Brun, adjointe au maire déléguée à la Ville éducative. ●

MON RESTAU RESPONSABLE

Synetam et Restau'Co « resignent »

Synetam et Restau'Co ont renouvelé pour la période 2024-2026 leur convention de partenariat destinée à faire progresser la restauration collective responsable par le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable. Cet outil gratuit, créé par Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme, a pour but d'accompagner les restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives une cuisine saine, de qualité, respectueuse de l'environnement, et définit de nouvelles pistes d'amélioration autour de 4 piliers : le bien-être, l'assiette responsable, les écogestes, l'engagement social

et territorial. Dans le cadre de leur partenariat, Synetam et Restau'Co s'engagent à échanger et à avancer ensemble sur les thématiques communes liées à la démarche Mon Restau Responsable, en particulier la question des équipements en fin de vie avec Valo Resto Pro, l'efficacité énergétique, la diminution et le traitement des déchets alimentaires, l'ergonomie des postes de travail... Synetam apportera notamment son expertise au cercle sobriété énergétique de Restau'Co par le partage de données ou de bonnes pratiques que le cercle pourra diffuser aux membres du réseau. ●



PLATS VÉGÉTARIENS

Les étudiants de Dijon accros !

Une équipe de l'Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) a expérimenté avec succès le doublement de l'offre de plats végétariens au sein du RU du Crous à Dijon, où plus de 2000 repas sont servis au déjeuner. Selon l'étude menée, les étudiants ont augmenté significativement leur choix de plats végétariens à l'issue de ce test, en passant de 23 % à 45 % de taux de prise. « Leur satisfaction pour



Durant l'étude, les pâtes carbonara pouvaient être remplacées par des tortellinis aux 4 fromages, etc.

l'offre proposée n'a pas diminué (de 4,05 à 4,07 sur 5), ni leur appréciation pour le plat qu'ils ont choisi (de 4,09 à 4,13 sur 5) », précisent les auteurs. Un questionnaire dis-

tribué à la fin de l'intervention a révélé que seulement 6 % des étudiants avaient remarqué la modification de l'offre, qui n'avait pas été communiquée. ●

CONTENANT

Comment Lons-le-Saunier est-elle sortie du plastique ?

Il n'y a pas « une » recette magique pour sortir du plastique, mais des solutions. Dirigée par Didier Thévenet, la cuisine centrale de la ville de Lons-le-Saunier (39), qui produit chaque 4000 repas par jour, a la sienne. Une solution dite « mixte » pensée selon ses besoins, ses moyens financiers (probablement la plus économique de toutes celles qui répondent aux contraintes d'Egalim, environ 5 % à 10 % moins chère que la solution à usage unique en plastique d'aujourd'hui) et sa

structuration. Concrètement, l'établissement a basculé depuis septembre 2023 toute sa production froide en barquette PET (Rescaset) et fournit à une partie des écoles des bacs inox GN 1/3 avec couvercles dans lesquels les repas étaient transvasés puis réchauffés et servis. Depuis cette première phase, la cuisine centrale a mis en place des aménagements pour permettre le conditionnement à froid de toutes ses recettes et étendu toute sa production chaude. À terme, le directeur



Didier Thévenet dirige la cuisine centrale de la ville.

de la cuisine centrale table sur une réduction de la consommation du plastique de l'ordre de 7 tonnes. Son objectif ? Financer l'achat de nouveaux contenants réemployables dans les écoles grâce à ces économies. ●

Vite

PAIEMENT

SumUp résume tout



Fondée en 2012, la fintech SumUp innove avec un terminal de paiement. Le Solo Lite est conçu pour apporter aux CHR une solution économique, nomade et facile à utiliser. Connecté aux smartphones via Bluetooth, il assure les encaissements du comptoir à la salle en toute fluidité. Avec un coût unique de 39 € par appareil et une commission réduite de 1,75% à chaque transaction sans frais mensuels, il constitue une option intéressante en restauration.

APPAREILLAGE

Meljac en mode Pluriel



Estelle Matczak, fondatrice de Studio Pluriel, et Florence Bousquet, co-fondatrice du fabricant français d'appareillages électriques haut de gamme Meljac, ont présenté le 18 juin à Paris leur collection Studio. Les deux entreprises ont conjugué leur savoir-faire avec une collection d'interrupteurs d'exception sur mesure en matériaux nobles qui marient fonctionnalité et œuvre d'art.

CUISSON

Repa s'unit à MBM

Repa est désormais le distributeur autorisé des pièces détachées d'origine du fabricant italien de modules de cuisson MBM. Avec cette offre commune, le premier distributeur de pièces détachées pour les équipements de cuisine gère ainsi un stock complet de 8000 accessoires de rechange de MBM disponibles en expédition rapide ce qui garantit une véritable continuité de service en CHR.



LAVERIE

Les bons choix d'ITW et Hobart

ITW assoit sa place majeure au sein du marché français des équipements de grandes cuisines. Nouveau directeur de la Business Unit d'Hobart France, Franck Jobelot a fait un point sur les perspectives et la stratégie du groupe, le 28 mai à Paris. Créée en 1912 à Chicago et présent actuellement dans 52 pays, Illinois Tool Works emploie 46000 personnes et a réalisé un CA de 14,77 Md€ en 2023. Son entité Food Equipment Group regroupe notamment les marques Hobart, Bonnet, Foster, Traulsen, Berkel, MBM et Vulcan. Elle conçoit et produit des équipements de lavage de la vaisselle,

de cuisson, de réfrigération et de préparation avancés dans le monde entier en misant sur la durabilité, le confort d'utilisation, les performances et le service sur site. Hobart France recense 293 employés pour un chiffre d'affaires de 83 M€ en France et une production dans son usine en Allemagne de 40000 machines l'an dernier.

Dans un secteur de la laverie en constante évolution, Franck Jobelot a mis l'accent sur les trois leviers du futur, l'économie, l'écologie et l'ergonomie. L'intelligence artificielle sophistiquée participe aux objectifs de réduction des consommations

d'eau, d'énergie et de détergents tout en garantissant le maintien de hautes performances. Le programme de protection de l'environnement porte une attention particulière sur les produits, la production, les approvisionnements et l'utilisation d'énergies renouvelables. La lutte contre la pénibilité au travail passe par plusieurs axes pour éliminer les troubles musculo-squelettiques (TMS). Plusieurs solutions existent comme la mise en œuvre d'un extracteur automatique des déchets, une laverie automatique et de préférence à vapeur, avec un relevage automatique. ●



Franck Jobelot, directeur de la Business Unit d'Hobart France, lors de sa présentation.

LAVERIE

Nouvelle ère pour Hobart

Une innovation mondiale a été dévoilée par Hobart le 28 mai à Paris (12^e). Cette génération de lave-vaisselle avec la fonction Cutlery Premium se caractérise par un programme spécial couverts simple d'utilisation. Sa technologie exceptionnelle assure une réduction des consommations d'eau, d'énergie et de produits lessiviels. Son panier à couverts rotatif amovible empêche l'eau

de s'accumuler. Il élimine les chevauchements ce qui garantit un résultat net et sans tache pour une utilisation immédiate. Le temps de travail est divisé par deux grâce à la suppression de l'essuyage manuel des couverts, soit un gain de trente minutes par jour pour les équipes de plonge pour un ratio de 110 couverts. Le nouveau bras de lavage et de rinçage auto-nettoyant est doté de buses qui

ne peuvent être obstruées. Elles concentrent l'eau, éliminent les particules de saleté et garantissent un lavage parfait. Un système double casier dope la capacité de la machine avec une consommation de seulement 40 cl d'eau par casier. Le casier haut accueille les assiettes d'un diamètre jusqu'à 250 mm, et le dispositif bas, les tasses, verres et coupelles jusqu'à 110 mm de diamètre. ●



Une présentation exceptionnelle au Chai 33, à Paris, avec les commerciaux Hobart.

SYNDICAT

Première année réussie pour le Syнетam

Treize mois après la fusion des deux organisations historiques, l'Unitam et le Syneg, le Syнетam a tenu son assemblée générale le 13 juin à Courbevoie (92). L'union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration, les arts culinaires, la blanchisserie et les conduits de fumée, représente 88 entreprises adhérentes, employant 7000 personnes pour un chiffre d'affaires consolidé de 1,5 Md€. Pour le grand équipement de cuisine professionnelle, l'année 2023 s'est soldée par +1 % en valeur et -7 % en volume selon l'Observatoire Syнетam.

Dans son rapport moral, le président Pierre Marcel a établi le bilan des actions et des réalisations d'une première année stratégique, dynamique et réussie. Il a présenté la nouvelle



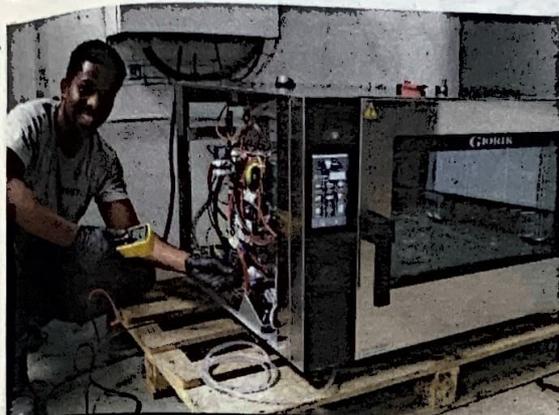
De g. à d. : Guilhem Pinault, vice-président du Sy.netam, et Pierre Marcel, président, lors du rapport moral.

commission RSE créée autour des enjeux de la responsabilité sociétale des entreprises de la filière, qui supervise aussi le dispositif Ecologic/Valo Resto Pro de collecte et de valorisation des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie. L'an dernier, 25237 tonnes ont été récupérées, ce qui représente 73 % du gisement. Il s'agit d'un excellent résultat alors que l'objectif fixé par les pouvoirs publics était seulement de 65 %. Par ailleurs, le Sy.netam et Restau'Co ont renouvelé, pour la période 2024-2026, leur convention de partenariat destinée à

faire progresser la restauration collective responsable par le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable. Les prochains mois seront marqués par les actions du syndicat auprès des ministères pour le maintien des aides à l'achat de systèmes de chauffage indépendants, fonctionnant aux bûches ou aux granulés de bois, les chaudières à haute performance ou PAC Hybride, le développement du biogaz et le soutien apporté à l'exclusion des ustensiles de cuisine de la proposition de Loi française sur les substances chimiques PFAS. ●

LOI AGECE

Eberhardt passe au reconditionnement



Eberhardt propose une garantie d'un an, sans surcoût, sur le matériel reconditionné.

Depuis le 1^{er} juillet, la loi Agece du 21 février 2024, relative à l'obligation d'acquisition par la commande publique de biens issus du réemploi ou de la réutilisation, ou intégrant des matières recyclées, et à l'interdiction d'acquisition par l'État de produits en plastique à usage unique, est entrée en vigueur. Une nouvelle obligation qu'Eberhardt, équipementier-distributeur en France (Brema, Moretti Forni, Giorik, Afinox...) depuis près de quarante ans pour la cuisine et la buanderie professionnelles, a anticipée. Comment? En élargissant son offre avec l'intégration de produits reconditionnés et garantis un an dont : le gros électroménager, y compris les appareils professionnels. Pour mettre en place cette offre, Eberhardt a noué un partenariat avec Vesto, spécia-

liste du reconditionnement de matériel professionnel à échelle industrielle. Cette collaboration inédite vise à coconstruire un service engagé qui permet, aux professionnels des secteurs public et privé, de s'inscrire dans une démarche durable tout en ayant accès à des gammes premium à budget maîtrisé. Ces derniers peuvent ainsi : monter en gamme à coût équivalent, en acquérant des appareils durables et réparables, couvrant toutes les marques de l'offre Eberhardt en cuisine et buanderie professionnelles et réduire leur budget. Les produits reconditionnés par Vesto seront disponibles via le site www.eberhardt-pro.fr, dans la sélection « Les Bonnes Affaires du Pro ». Ces appareils récents n'ont, pour la plupart, pas fonctionné plus de deux années. ●

GRANDES CUISINES

Synetam de tout cœur avec Restau'Co

L'avenir de la restauration collective a figuré parmi les dossiers majeurs de l'assemblée générale Synetam, le 13 juin à Courbevoie (92). Créée autour des enjeux de la responsabilité sociétale des entreprises de la filière, une nouvelle commission RSE supervise le dispositif EcoLogic/ValoRestoPro de collecte et de valorisation des équipements en fin de vie. En 2023, 25237 tonnes ont été collectées, soit 73 % du gisement, alors que l'objectif fixé par les pouvoirs publics était de seulement 65%. Synetam et Restau'Co ont annoncé le renouvellement pour

la période 2024-2026 de leur convention de partenariat pour le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable. Dans une conférence, Marie-Cécile Rollin, directrice du réseau Restau'Co, a évoqué les enjeux de la profession face aux obligations réglementaires et la réduction de l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire avec la loi Egalim. La cuisson de nuit, la mutualisation de secteurs de laverie et d'unités centrales ont un impact positif sur la consommation énergétique, tout comme l'évolution des conditionnements sous vide. ●



Marie-Cécile Rollin, directrice du réseau Restau'Co lors de sa conférence.

BIODÉCHETS

Upcycle met la clef sous la porte

Fin de l'aventure pour Upcycle, spécialiste du compostage électromécanique! Le tribunal de Versailles a prononcé, mercredi 25 juin, sa liquidation judiciaire ainsi que celle de sa filiale industrielle Mayran Industries. Dans un message adressé à ses contacts et clients, Grégoire Bleu, CEO d'Upcycle, explique avec tristesse les raisons de la fin de cette aventure dédiée au traitement des biodéchets. S'étonnant de la diffusion « d'informations tronquées - parfois fausses - sur ses produits de la part de l'Ademe », Grégoire Bleu liste en toute honnêteté les erreurs commises par son

entreprise : une équipe trop éclatée, trop de développement produits, pas assez de retours terrain... « Je retiendrais de cette expérience qu'elle m'a permis de travailler à un projet aligné sur mes ambitions profondes : trouver un modèle écologique et rentable, avec un impact social mesurable. Qu'elle a permis de

faire grandir professionnellement des personnes extraordinaires, que ce management basé sur la confiance a permis à des salariés de prendre confiance professionnellement... », explique l'intéressé en saluant l'engagement de ses investisseurs et les courageux opérateurs de composteurs. ●



BIO
PLEIN AIR
SOL

Servis' Oeuf

QUALITÉ SÉCURITÉ

FACILITÉ D'UTILISATION ÉCO-RESPONSABLE

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OEUFS

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY-SUR-EPTE
Tél: +33 (0)2 32 27 47 67 - www.fermedupre.fr

LES OEUFS COQUILLES

En carton de 90, 180 et 360 œufs
Tracabilité à l'œuf
D.C.R. 28 jours



LES OEUFS LIQUIDES

Œufs entiers, blancs et jaunes
En 1,5 et 15 kg
D.L.C. 42 jours



LES OEUFS DURS ÉCALÉS

En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs
D.L.C. 35 jours



LES OEUFS POCHÉS

En carton de 48 alvéoles individuelles
Tracabilité sur chaque œuf
D.L.C. 35 jours



LES OEUFS BROUILLÉS

En carton de 4 poches de 1kg
D.L.C. 35 jours



UNE GAMME COMPLÈTE D'ŒUFS POUR LES PROFESSIONNELS

EN BREF

Synetam et Restau'Co

renouvellent leur partenariat en faveur du déploiement de Mon Restau Responsable pour 2024-2026. L'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires et le réseau interprofessionnel s'engagent à échanger et avancer sur leurs thématiques communes liées à la démarche, notamment la question des équipements en fin de vie.

Sürpriz, le kebab berlinois avec pain maison, légumes grillés et viande de poulet caramélisée, ouvre une troisième adresse à Paris. Les fondateurs promettent un voyage culinaire et culturel jusque dans la playlist inspirée des clubs berlinois.

Après leurs débuts dans le concept-store parisien Colette, Olivier Breton et Sylvain Brondel ouvrent **Frisson** à Nice. Ils y proposent une sélection exclusive de glaces artisanales fabriquées dans le Sud à partir de lait de bufflonne ainsi que des cafés de spécialité torrifiés à proximité.

Hippopotamus rouvre au centre de Boulogne-Billancourt (92) sous le nouveau concept de steakhouse à la française. Une quinzaine d'établissements supplémentaires devraient être transformés d'ici à la fin de l'année.

Le chef pâtissier **Christophe Michalak** ouvre une nouvelle boutique à Paris, à deux pas du forum des Halles, avec une nouvelle esthétique imaginée avec Marie Deroudilhe, qui emprunte aux codes des boulangeries d'antan tout en insufflant un souffle de modernité.

CONVIVIO MILLE ET UN REPAS Tendre vers le Zéro Gaspil'



© CONVIVIO

« La démarche a été initiée dès 2007 par Jean-Frédéric Geolier, le fondateur de Mille et un repas », salue Grégory Renou, président de Convivio. Et ce dernier de se souvenir, au moment du rapprochement des deux entreprises il y a quatre ans, « avoir découvert une véritable révolution, basée sur l'autonomie dans les décisions ». Dans ces restaurants, les jeunes convives se servent à volonté eux-mêmes, successivement et à leur rythme.

en entrée et plats chauds sur différents pôles de distribution, consommant ainsi les quantités qui leur conviennent et ne jetant plus que 20 g par repas et par personne. L'objectif est donc de déployer le dispositif « sur tout le périmètre Convivio, soit la façade Ouest et l'Île-de-France, à un rythme assez soutenu de 30 à 40 restaurants par an », annonce Grégory Renou, certain de la pertinence du modèle, déjà mis en place à l'internat de Jean-Baptiste de La Salle à Rouen (76) et au collège de l'Assomption à Rennes (35). « C'est une démarche globale qui, une fois déployée avec la réorganisation du restaurant et la formation, fonctionne et satisfait convives, parents, mais aussi encadrants et corps pédagogique. » Entre liberté et responsabilité, une dimension éducative forte, et des économies réalisées permettant d'utiliser une plus grande proportion de produits locaux et de qualité. **Amélie Riberolle**

MELT

Une diversification opérationnelle et géographique

L'enseigne de barbecue texan a le vent en poupe. Son offre claire – du poulet, du porc ou du bœuf fumés pendant 4 à 15 heures, et des accompagnements originaux – et son sens de l'hospitalité affirmé se retrouvent dans ses trois restaurants parisiens... mais pas seulement. Depuis l'an passé, grâce à un laboratoire central, Melt approvisionne en viande fumée ses deux delis créés en 2023, mais aussi des festivals comme le Hellfest. Surtout, cette unité lui permet de poser la première pierre d'un déploiement en province, en franchise, comme l'explique son cofondateur Jean Ganizate. Qui, en attendant une première ouverture sur ce modèle fin 2024, effectue un « crashtest » chez Food Society Montparnasse. De quoi permettre au chiffre d'affaires, de 6,29 millions d'euros en 2023, d'atteindre sans doute les 8,2 millions prévus pour 2024.

Sabine Durand



PHOTOS © MELT

RAPPORT D'ACTIVITÉ

Des commissions du snefcca

➤ COMMISSION RÉFRIGÉRATION ET EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

La Commission Réfrigération et Efficacité Énergétique a travaillé sur deux sujets :

- la définition du cahier des charges d'un Label Vert pour les installations,
- rendre accessible le CPE (Contrat de Performance Énergétique) aux adhérents qui souhaitent en proposer.

En 2024, la Commission Réfrigération et Efficacité Énergétique va faire aboutir ces deux sujets, et a mis également au programme la mise à jour de la Charte Fournisseurs.

➤ COMMISSION CONDITIONNEMENT DE L'AIR / ENR

Les membres de la Commission ont préparé et mis à disposition des adhérents plusieurs notes parues sur le site du Snefcca / INFO / Réglementation technique :

- Formulaire-type à remettre au client dans le cadre de l'entretien biennal obligatoire sur les PAC de puissance nominale comprise entre 4 et 70 kW (fév. 2023).
- Récapitulatif des aides et taux de TVA dont peuvent bénéficier les clients (juil. 2023).
- Précautions à prendre pour une intervention sur une installation existante – les risques d'intervention de dépannage et comment limiter sa responsabilité (nov. 2023).
- Recueil des bonnes pratiques d'installation et de maintenance pour la sobriété énergétique des installations (nov. 2023).
- Connaître les risques juridiques d'un chantier et en pondérer les conséquences en choisissant ses assurances RC, RCD et Chantier (déc. 2023).

La Commission Conditionnement de l'Air/ENR a également travaillé avec la Commission BNTEC/P52P de l'Afnor « Installation de systèmes thermodynamiques » à la révision du Document Technique Unifié DTU 65.16 « Installations de pompes à chaleur » dont la révision a été lancée en 2022.

En 2024, la Commission Conditionnement de l'Air/ENR a comme priorités de :

- créer une Fiche « Check-list » de mise en service des PACS ;
- mettre à jour le Guide de recommandations des fluides alternatifs ;
- analyser en profondeur le fonctionnement des CEE et les possibilités d'interprétation des fiches ;
- travailler sur un accès facilité à la certification RGE pour nos codes APE.

➤ COMMISSION CUISINE

L'année 2023 s'est ouvert « en fanfare » avec la présence de tous les groupements Cuisine sur le stand du Snefcca au SIRHA à l'occasion des Vœux du Président.

Elle a également été marquée par la montée en puissance des sujets « Cuisine » dans les réunions régionales du Snefcca, notamment avec les sujets de la Loi AGECE et du ré-emploi.

Enfin, elle a donné lieu à la première réunion du Snefcca IDF exclusivement dédiée à la Cuisine le 30 octobre 2023.

La Commission Cuisine a travaillé sur :

- une proposition pour validation par le Synteam et le Cinov d'une garantie adossée au contrat de maintenance ;
- un indice de revalorisation dédié aux équipements de cuisine professionnelle ;

- défendre les installateurs vis-à-vis de l'entrisme de certains fabricants dans les relations avec nos ressources humaines et nos clients directs ;

- l'Eco Responsabilité.

En 2024, la Commission Cuisine :

- poursuit une communication interne et externe destinée à accentuer la visibilité de l'activité de la cuisine professionnelle ;
- révisé le « Guide des Installateurs de Grande Cuisine », pour une édition disponible sur le SIRHA en janvier 2025.

➤ COMMISSION RÉGLEMENTATION SÉCURITÉ

En 2023, la Commission Réglementation, Sécurité et Environnement a été au cœur des discussions avec les Pouvoirs Publics sur la mise en œuvre de Trackdéchets. Elle a ainsi :

- publié plusieurs notes dédiées aux adhérents ;
- créé un tutoriel pour la création de compte Trackdéchets ;
- fait remonter aux Pouvoirs Publics ses remarques sur la FAQ ;
- organisé un sondage auprès des adhérents ;
- participé à une table ronde organisée par la RPF.

La Commission RSE a aussi fait entendre la voix des installateurs dans :

- les travaux de mise à jour du CTP « Système frigorifique » pour l'adapter aux réalités du terrain ;
- le Groupe de Travail qui révisé la norme EN-378 « Systèmes frigorifiques et pompes à chaleur Exigences de sécurité et d'environnement » ;

- le Comité de Liaison des Appareils à Pression ;
- le Comité de Liaison des équipements ATEX qui développe des solutions pour les fluides à Atmosphère Explosive.

Elle a aussi préparé l'Atelier Snefcca du SIFA 2023 sur la présentation du décret BACS.

En 2024, La Commission RSE a pour priorités de :

- présenter la nouvelle réglementation F-GAS et sa mise en œuvre aux adhérents ;
- lancer l'application dédiée au calcul des soupapes qu'elle a conçue.

Enfin, elle restera vigilante sur le projet de dématérialisation et de modification du CERFA afin d'éviter une complexification pour les installateurs.

➤ COMMISSION 'SOCIAL'

Face à la forte inflation de 2023 se traduisant par plusieurs revalorisations du Smic, la commission Social est parvenue à limiter les augmentations des salaires conventionnels en signant un seul accord en début d'année malgré les nombreuses demandes portées par les organisations syndicales de salariés.

Les engagements pris en matière de prévoyance collective portent leurs fruits et les résultats présentés de notre régime montrent que le déficit se réduit. Toutefois, la Commission Social a proposé de s'adjoindre les conseils d'un cabinet d'actuariat pour améliorer le suivi des comptes. Cette décision a permis de sursoir aux demandes réitérées de Malakoff Humanis de réviser ses prétentions financières.

Au regard des engagements soutenus des entreprises pour la formation professionnelle, les partenaires sociaux ont renouvelé l'avenant sur la contribution conventionnelle pour les 3 prochaines années offrant ainsi la garantie d'une prise en charge des actions de formation en relai du fonds légal insuffisant pour couvrir le besoin actuel de la Profession.

La Branche participe à l'élaboration des niveaux de prise en charge des diplômes et titres professionnels ouverts à l'apprentissage. Aux côtés de l'OPCO EP, elle construit les barèmes de prise en charge des actions de formation garantissant un niveau de prise en charge constant aux entreprises.

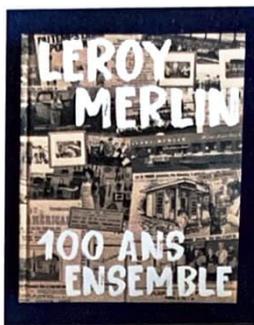
Cette année, les fonds de l'OPCO EP ont permis, en collaboration avec la Branche, de financer les projets pédagogiques de neuf CFA valorisant nos formations techniques.

Enfin, des vidéos visant à promouvoir les métiers du Froid ont été financées dans le cadre de la Convention Cadre de coopération avec l'OPCO EP.

Lacor



En **100** ble



Synetam



5

6

7

8

9

Anniversaires

5 / 75 ANS – La famille Larranaga, fondatrice et toujours propriétaire de **Lacor**, a rassemblé toutes les équipes de l'entreprise en juin dernier à Bergara, pour célébrer joyeusement les 75 ans de la marque. Une occasion de remercier l'ensemble de ses salariés pour leur implication, leur dévouement et leur confiance ainsi que souligner leur fidélité. Créée en 1949, Lacor continue à poursuivre sa croissance dans les réseaux de l'hôtellerie restauration en équipant les Chefs et les grandes tables, et également dans les boutiques. Elle est aujourd'hui présente dans 90 pays dans le monde avec un catalogue riche de plus de 5 000 références. La célébration de cet anniversaire a permis aux membres de l'entreprise – plus de 200 personnes – de se retrouver dans un cadre convivial et de se donner rendez-vous pour les 80 ans de la marque, en 2029.

6 / 100 ANS – Depuis sa naissance en 1924, **Leroy Merlin** accompagne les Français pour qu'ils vivent dans un habitat digne et confortable. 100 ans et bien des évolutions plus tard, l'enseigne œuvre toujours pour rendre accessible à tous, un habitat sûr, agréable et économe. Après la Deuxième Guerre mondiale, dans l'urgence de la reconstruction et alors que s'ouvre une période prospère, Leroy Merlin propose à petits prix, des matériaux de construction, des produits d'aménagement de la maison et même des habitations démontables. Au fil des décennies, l'enseigne s'adapte à l'évolution des modes de vie. Aujourd'hui, alors que la maison devient moins énergivore et plus responsable, l'enseigne affine ses assortiments et élargit la palette de ses services pour répondre aux enjeux de l'époque, sans déroger à l'accessibilité de son offre.

7 / 75 ans – **String Furniture** a gagné sa place dans l'histoire du design grâce à son élégante simplicité et à sa construction ingénieuse. Conçue par **Nisse** et **Kajsa Strinning**, l'étagère

String a remporté son premier prix de design en 1949. Pour fêter ses 75 ans cette année, la marque a choisi de rééditer sa première étagère à l'identique... en 1949 exemplaires.

8 / 25 ANS – Pour ses 25 ans, **Made In Design** propose un voyage exclusif dans la galaxie design à travers une collection capsule de sept produits inédits. Le distributeur s'est associé aux plus belles marques et aux plus talentueux jeunes designers afin d'habiller plusieurs pièces iconiques, best-sellers et créations propres de son catalogue, aux couleurs et motifs de sa palette identitaire. Cette collection anniversaire inédite, dévoilée le 5 septembre prochain, sera présentée via un pop-up, au sein du **flagship Made In Design** au Printemps Haussmann, durant toute la période de la Paris Design Week et jusqu'au 10 novembre 2024. Six autres points de vente français l'exposeront également, avec une PLV dédiée.

Made in France

9 / DÉGLON FAIT SON ENTRÉE AU SYNETAM – Réuni au printemps dernier, Le Conseil d'administration de **Synetam** (syndicat professionnel qui 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) a approuvé la candidature de **Déglon** ainsi devenu membre de l'organisation. Créée en 1921 et établie à Thiers, la coutellerie Thiernoise dirigée par **Moïse Déglon** conçoit, fabrique et distribue ses couteaux et outils de cuisine pour les professionnels des métiers de bouche, en France et à l'international.

10 / FERMOB CHOISIE POUR ÉQUIPER LES CHAMPS-ÉLYSÉES – **Fermob** a dévoilé au printemps dans le cadre de l'inauguration du projet mené par la Ville de Paris et le Comité des Champs-Élysées, sa collection pour l'avenue

SYNETAM

Un an d'existence commune et unifiée

Né en mai 2023 de la fusion de deux syndicats – le Syneg et l'Unitam –, Synetam s'est depuis consacré, indique son délégué général André-Pierre Doucet, « essentiellement à mettre en place l'organisation qui consistait à créer un seul syndicat pour la grande cuisine, les arts culinaires, les blanchisseries et les conduits de fumées » (principales familles, voir le détail sur www.synetam.fr). Au programme, donc : gouvernance, installation d'un nouveau conseil d'administration avec 24 membres représentant ces 4 professions, de commissions et groupes de travail des anciens syndicats, mais aussi d'une « nouvelle commission RSE, un acte majeur ». Sans oublier l'équipe permanente de 5 personnes « pour mettre en œuvre les décisions de la gouvernance », le « symbolique lancement du nouveau site web », et les nouveaux locaux, toujours au sein de la Maison de la Mécanique en région parisienne, où se trouvait le Syneg.

PRÉSERVER CERTAINES SPÉCIFICITÉS

Après un an d'existence commune et unifiée, « nous travaillons à l'intégration des adhérents, une étape qui se fait dans la durée, en continu... Nous avons mis en commun ce qui a pu nous rapprocher de façon évidente, mais en préservant aussi certaines spécificités. La fusion n'est pas un effacement des particularités », précise André-Pierre Doucet. La commission RSE traite ainsi de sujets transversaux, et l'assimilation s'est faite naturellement pour la commission internationale (export) et la commission communication. « Le reste va se faire dans la durée, avec l'intégration des adhérents dans des travaux communs. »

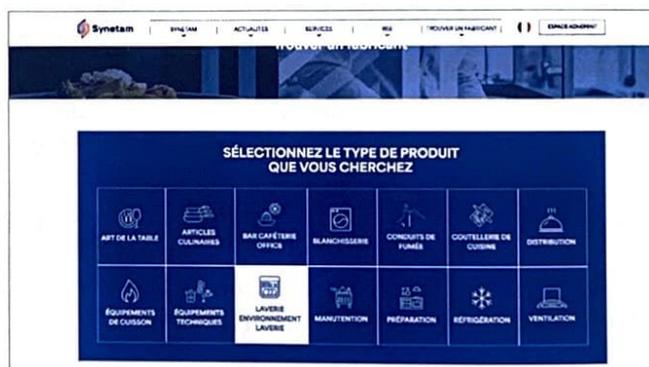
L'Observatoire Synetam® couvre 17 grandes catégories d'équipements et leurs 64 sous-catégories, représentant tous les métiers des grandes cuisines et de la blanchisse-

rie. Il est réalisé à partir des déclarations de ventes trimestrielles de plus de 60 entreprises représentant plus de 75 % du marché. Les données sont traitées par le Sphinx Institute. « À périmètre comparable, le marché est à 0 en valeur et à -7% en volume », indique le délégué général, soulignant « une démonstration très claire » des conséquences du « phénomène inflationniste ». Le constat est « largement partagé par toutes les familles », avec néanmoins du positif en laverie, qui bénéficie notamment de la réglementation (lois Egalim et Agec). Un sondage mensuel permet par ailleurs de mesurer les tendances. « Le dernier, en avril, montre une trajectoire à + 1%. Il y a certes des incertitudes, mais cet outil nous est utile. 2024 verra certainement un glissement de la tendance 2023 », commente André-Pierre Doucet. Si les JO de Paris pourraient encore représenter quelques opportunités cette année en termes de petits équipements pour le Village olympique, Synetam (présidé par Pierre Marcel) pense surtout à l'après...



Synetam

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



Les ustensiles de cuisine exclus de la proposition de loi sur les PFAS

Les ustensiles de cuisine ont finalement été écartés de la proposition de loi visant à protéger la population des risques liés aux substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS), qui a été adoptée le 4 avril 2024 par l'Assemblée nationale en première lecture, avec modifications, et à l'unanimité. Il était question d'interdire à compter du 1^{er} janvier 2026 la fabrication, l'importation et l'exportation d'ustensiles de cuisine contenant des PFAS (d'autres interdictions de produits ont été maintenues dans le texte). Synetam avait communiqué en amont, craignant que « la réalité des faits scientifiques soit occultée, et l'industrie française, sa compétitivité et ses emplois sacrifiés sur l'autel de la simplification. Le secteur représenté par Synetam est pleinement mobilisé en faveur de la réduction des incidences de son activité sur l'environnement et la santé humaine. Nous ne pouvons pas laisser sous-entendre que nos entreprises travaillent sans conscience du bien commun. En effet, au contraire des PFAS à faible poids moléculaire, dont certains présentent des profils de risque préoccupants selon l'OCDE et qui doivent être prioritaires dans la réglementation française et européenne, Synetam souligne que les fluoropolymères (PTFE) utilisés dans certains ustensiles de cuisine présentent toutes les caractéristiques de polymères peu préoccupants (...) ».

Les actualités de Synetam

par N.Giraud, M.Buland et T.Thonier

Nouveaux adhérents

Le conseil d'administration de Synetam, qui s'est tenu début février, a approuvé la candidature de trois nouveaux adhérents. Il compte désormais dans ses effectifs Afinox, fabricant de cellules de refroidissement rapides, d'armoires frigorifiques, de buffets drop-in réfrigérés et autres équipements destinés à la préparation et à la présentation des aliments. Son distributeur en France, Eberhardt, la représentera auprès de Synetam. Microlide, fabricant de solutions de supervision et de traçabilité de produits alimentaires, ainsi que Moretti Forni (fabricant de fours professionnels à pizza, à pain et à pâtisserie) entrent eux aussi dans le syndicat. Moretti Forni sera également représenté par Eberhardt, son distributeur français, auprès de Synetam.

Fin avril, c'est Déglon qui a rejoint le Synetam. Créée en 1921 et établi à Thiers, cette netreprise conçoit, fabrique et distribue ses couteaux et outils de cuisine pour les professionnels des métiers de bouche, en France et à l'international.

AG le 13 juin et partenariat renouvelé avec Restau'Co

L'Assemblée générale de Synetam se tiendra le 13 juin prochain à la Maison de la Mécanique à Courbevoie, près de Paris. À l'issue de l'AG et d'un déjeuner, un moment d'échanges aura lieu avec des représentants des restaurations collective et commerciale : Restau'Co et GHR. Ils en profiteront pour exposer leurs thématiques du moment, mais aussi leurs attentes vis-à-vis de l'industrie. À noter que Restau'Co et le Synetam ont annoncé le renouvellement de leur convention de partenariat pour la période 2024/2026, destinée à faire progresser la restauration collective responsable via le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable®. Ensemble, ils ont notamment pour but d'avancer sur la question des équipements en fin de vie avec Valo Resto Pro®, l'efficacité énergétique, la diminution et le traitement des déchets alimentaire ou encore l'ergonomie des postes de travail. Toutes ces thématiques seront abordées par le Synetam sur le Salon Restau'Co le 5 juin à Paris Porte de Versailles, puis le 19 juin lors de la Journée territoriale de Lyon, organisée par Mon Restau Responsable®. Il apportera également son expertise au cercle Sobriété énergétique de Restau'Co par le partage de données ou de bonnes pratiques.

Lancement du nouveau site Internet

Le nouveau site Internet de Synetam (Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires) est désormais en ligne ! Imaginé et piloté par un groupe de travail constitué des représentants des deux anciens syndicats (Syneg et Unitam), il est accessible à l'adresse synetam.fr. Expertise réglementaire et technique, influence, RSE, promotion en France et à l'international, statistiques... Cette plateforme ouverte à la filière et au public « présente tous les domaines d'intervention d'une organisation professionnelle moderne tournée vers l'avenir », indique Synetam. Connecté aux réseaux sociaux, le site constitue aussi un portail d'accès vers des services tels que Synetam After Sales®, l'Observatoire Synetam®, Synetam Achats®, BIM approved by Synetam® ou encore Valo Resto Pro®. Enfin, un annuaire des fabricants est mis à la disposition des internautes, ainsi qu'un Espace adhérent.

Nomination

Synetam a annoncé l'arrivée de Gabriel Staniul en qualité de responsable technique et chargé de mission. Il aura la responsabilité d'organiser le travail du syndicat aux côtés du président de la Commission technique et des experts issus des entreprises, ainsi que la prise en charge de nouveaux projets décidés par le conseil d'administration dans les autres périmètres d'intervention de Synetam : RSE, international et communication. Gabriel Staniul débute sa carrière au sein de la normalisation française, européenne et internationale au sein de l'Afnor, avant d'intégrer le BNF (Bureau de normalisation ferroviaire) pendant 4 ans. Il poursuit son parcours en rejoignant le monde des organisations professionnelles au sein du SFECE (Syndicat français de l'échafaudage, du coffrage et de l'étalement), syndicat filière du BTP affilié à la Fédération française du bâtiment.



CONCOURS

Le Trophée du Maître d'Hôtel grandit et rajeunit

C'est au sein du Plaza Athénée, à Paris, que le Trophée du Maître d'Hôtel a ouvert, le 22 avril, les inscriptions de sa 5^e édition. Ceci en présence de ses cinq fondateurs : Denis Férault, président et proviseur du lycée Paul-Augier à Nice; Denis Courtiade, vice-président et directeur du restaurant gastronomique au Plaza Athénée à Paris; Hervé Parmentier, vice-président et directeur du restaurant Pierre Gagnaire à Paris; Stéphane Trapier, trésorier-responsable des partenariats et directeur du restaurant la Tour d'Argent à Paris, et enfin, Patrick Chauvin, secrétaire général et directeur délégué du Lycée Saint-Anne à Saint-Nazaire.

Ces concours, dont la finale se déroulera le 25 janvier 2025 en public au sein du Sirha, à Lyon, entendent valoriser les arts du service de la table et s'imposer comme « le Bocuse d'Or du service ». Avec pour cela trois maîtres-mots : transmission, excellence et innovation. Et c'est justement dans un esprit d'innovation que cette édition 2025, présidée par André Terrail, propriétaire-président de La Tour d'Argent à Paris, lance une seconde distinction baptisée le Trophée Espoir et Transmission dédiée aux jeunes apprenants des écoles



De g. à d. : Denis Courtiade, Stéphane Trapier, Denis Férault, Hervé Parmentier, et Patrick Chauvin, le fondateur du Trophée.

et centres de formation (entre 16 et 20 ans). Les sélections se feront sur dossier à compter de la rentrée de septembre. Trois équipes seront retenues pour participer à la finale.

Pour ce qui est du Trophée du Maître d'Hôtel, il continue à s'adresser aux professionnels du service (maître d'hôtel, chef de rang, sommelier) de plus de 23 ans, en poste dans tout type

d'établissement de restauration et d'hôtellerie. 12 demi-finalistes s'affronteront le 28 octobre à l'Institut Lyfe, à Lyon, au travers de 4 ateliers : savoir-être et culture professionnelle, sommellerie et boisson, art du service (autour de la Sole Meunière) et art du café. Les candidats ont jusqu'au 6 juillet pour déposer leur dossier en ligne sur le site du Trophée du Maître d'Hôtel. ●

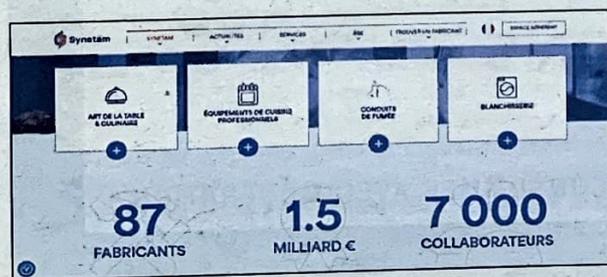
SYNDICAT

Un nouveau site pour le Synetam

Le nouveau site internet du Synetam, union regroupant les fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires : cuisine, coutellerie, arts de la table, blanchisserie, conduits de fumée,

est en ligne à l'adresse www.synetam.fr. Imaginé et piloté par un groupe de travail constitué de représentants des 2 anciens syndicats (Syneg et Unitam), ce site propose un riche contenu ouvert à la filière et au public

(expertise réglementaire et technique, influence, RSE, promotion en France et à l'international, statistiques...). Connecté aux réseaux sociaux, synetam.fr est aussi un portail d'accès vers toute une série de services à haute valeur ajoutée : Synetam After Sales, Observatoire Synetam, Synetam Achats, BIM approved by Synetam, Valo Resto Pro... Enfin, synetam.fr offre aux internautes un annuaire des fabricants et dispose d'un Espace adhérent (comptes-rendus, notes, statistiques...) réservé à ses membres. ●



Agenda

Vous préparez un événement, un salon, un congrès, un concours, une journée « partenaires »... et vous souhaitez le faire savoir ? Prévenez-nous ! contact-resto@zepros.fr

LIEUX	DATES	RENDEZ-VOUS
Dans vos régions		
75 Paris	du 4 au 6 mai	Rhum Fest Paris au Parc floral
75 Paris	13 et 14 mai	Salon du vrac et du réemploi
22 Saint-Brieuc	du 17 au 19 mai	Rock'n Toques
63 Thiers	18 et 19 mai	Coutellia, Festival international du couteau d'art et de tradition
13 Marseille	27 et 28 mai	Events Days Sud, les journées de l'événementiel et du tourisme d'affaires
94 Chevilly-Larue	29 et 30 mai	Salon européen logistique froid innovation (Self) à Rungis
94 Fontenay-ss-Bois et Villejuif	du 29 au 31 mai	Forum Agores
75 Paris	03 juin	2 ^e édition de Rhône in White
75 Paris	05 juin	Salon Restau'Co
National	du 13 au 21 juin	3 ^e édition de la Semaine festive
Beaujolais	du 14 au 16 juin	5 ^e édition de Bienvenue en Beaujonomie
84 Sannes	28 juillet	Festival Vins & Passions en Luberon
75 Paris	du 7 au 10 sept.	Sirha Omnivore Paris et Paris Coffee Show au Parc floral
75 Paris	15 et 16 sept.	Gourmet Selection
34 Montpellier	du 22 au 24 sept.	Salon des métiers de bouche
75 Paris	23 septembre	Ze Awards de la Restauration
69 Lyon	23 et 24 sept.	Natexpo
75 Paris	du 28 au 30 sept.	Cocktail Street à la Grande Halle de la Villette
75 Paris	du 28 au 30 sept.	Whisky Live Paris
75 Paris	10 octobre	Big
14 Deauville	14 et 15 octobre	Events Days
93 Villepinte	du 19 au 23 oct.	Sial Paris à Paris Nord Villepinte
75 Paris	du 3 au 7 nov.	EquipHotel 2024
75 Paris	du 4 au 7 nov.	All4Pack Emballage Paris
France	du 4 au 17 nov.	Cheese & Wine Week
75 Paris	06 novembre	Ze Awards de la Restauration collective
78 Le Port-Marly	20 novembre	Salon Cercle Vert - Collectivité
69 Lyon	du 23 au 27 janvier 2025	Sirha Lyon
75 Paris	09 février	Salon Degré Zéro au Tripot Regnier (15 ^e)
33 Bordeaux	du 23 au 25 nov.	Exp'Hotel Bordeaux

Vos salons et événements internationaux

DE Berlin	du 11 au 13 nov.	European Coffee Symposium et The Coffee & Hospitality Expo
KE Nairobi	du 20 au 22 nov.	Food & Kitchen Kenya 2024
IT Milan	du 23 au 25 nov.	The Milan Coffee Festival

Vite

PARTENARIAT

Synetam et Restau'Co resigned

Le Synetam et Restau'Co ont annoncé le renouvellement pour 2024-2026 de leur convention de partenariat destinée à faire progresser la restauration collective responsable par le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable. Dans ce cadre, les deux signataires s'engagent à échanger et avancer ensemble sur les thématiques communes, en particulier la question des équipements en fin de vie avec Valo Resto Pro, l'efficacité énergétique, la diminution et le traitement des déchets alimentaires, l'ergonomie des postes de travail...

LIVRET

Recettes des chefs landais en scolaire



Feuilleté sauce Mornay à la truite de Roquefort, sauté de canard des Landes aux cèpes... Ceci n'est pas la carte d'un nouveau restaurant. Mais bien celle des plats concoctés dans les collèges landais. Les recettes de ces chefs cuisiniers, qui ont pris eux-mêmes leur assiette en photo, sont désormais recensées dans un livret.

Chaque recette est déclinée en deux formules : pour 4 personnes à refaire à la maison, et 50 convives pour les établissements. Le guide est consultable sur www.landes.fr/college.

«NON-FAIT-MAISON»

La proposition de loi retirée

La Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD), le Groupement des hôtelleries & restaurations de France (GHR), et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) ont exprimé leur satisfaction après le retrait de la proposition de loi visant à imposer la mention «non-fait-maison» sur les cartes, menus, etc., de tous les établissements ayant une activité de restauration.



ALTERNATIVE AUX PLASTIQUES

RFE dévoile sa méthode

«L'abandon du tout jetable est un enjeu majeur pour atténuer notre impact sur l'écosystème. Cette transition requiert, toutefois, une ingénierie spécifique, un ensemble de méthodes et de solutions techniques pour accompagner ce changement majeur», a déclaré Marc Grandmougin, président de Resto France Experts (RFE), à l'occasion des 24 H RFE, les 20 et 21 mars, à Brest. Et de poursuivre : «C'est la raison pour laquelle, nous avons jugé bon d'engager une réflexion sur le sujet.»

Fruit de cette réflexion, menée par un groupe de travail chapeauté par Nicolas Richard-Bethry (AC2R) et William Warrenner (Agence Spoon Conseil), est né un mémento, intitulé «Quelle ingénierie pour accompagner la transition vers les alternatives au plastique en restauration collective?» Le document (d'une cinquantaine de pages), téléchargeable sur le site de l'association, propose une méthode globale et transversale pour aider les cuisines centrales à choisir leurs contenants réemployables. Outre une présen-

tation des contenants aujourd'hui opérationnels sur le marché avec leurs avantages et inconvénients, le mémento RFE liste les questions à se poser à chaque étape de la vie d'une cuisine professionnelle : stockage, conditionnement, refroidissement, lavage, réception dans les offices... Tout y passe! Franchement, vous avez, là, la bonne méthode pour éviter les erreurs. Il n'y a plus qu'à... ●



Plusieurs fabricants ont contribué à ce travail dont Jean-Luc Joulaud et Julien Ferry pour Rescast, Laurent Desbordes pour Granddisk, Pierre Gohin pour Ali Comedia, Alexander Lohmeyer pour Meiko, Olivier Deloison pour Unox, Cédric Gaglio pour Matter Bougreat, Sébastien Comby pour Acfri, Stéphane Dumias pour Hobart, et Pierre Robert pour Microblide.

ÉVÉNEMENT

Salon Restau'Co : une journée clés en main

La 9^e édition du salon Restau'Co s'annonce prometteuse. Le rendez-vous des professionnels de la restauration collective, qui se tiendra le 5 juin à Paris Expo Porte de Versailles (hall 2.2), affichait d'ailleurs déjà complet côté exposants bien en amont de son ouverture. «Les 210 stands mis à disposition ont, en effet, été bookés en

totalité par près de 160 exposants», souligne Céline Emelin, responsable communication de Restau'Co et responsable du salon. Et d'ajouter, «produits, services, pour l'amont ou l'aval de la chaîne : l'offre couvrira l'ensemble des besoins des visiteurs». De quoi séduire ces derniers (2200 en 2023)! D'autant plus que le

programme proposé est plutôt riche cette année. Avec, pour commencer, deux conférences ciblant deux thématiques phares : les achats durables et le métier de cuisinier en collectivité. En présence de Thierry Pousson, gestionnaire du lycée de Navarre à Saint-Jean-Pied-de-Port et président de l'Acena, Stéphane Brunerie, créateur de StripFood, Caroline Helleisen Errant, DG du Niel, et Éric Candiolo, DG d'Unadere, la première aura pour sujet : «Construire ensemble, une valeur sûre de l'achat durable.»

Partage d'expériences

La seconde, baptisée «Nos métiers, entre tension et inclusion», sera dédiée aux problèmes récurrents de re-

crutement dans la profession. Participeront à ce débat notamment : Pierre Roure, RH d'insertion à La Table de Cana de Marseille, Nicolas Paul, chargé de l'unité Tourisme, hôtellerie, restauration, loisirs à l'Atipa, ainsi qu'Olivier Tran, fondateur d'AFuté.

Parallèlement, Restau'Co a également souhaité que ses adhérents puissent présenter et partager leurs expériences. Ces prises de paroles seront animées et complétées par des experts du réseau et des filières (Interfel, Interbev, Inapor...) sur l'espace Restau'Co Filières. Enfin, l'organisation a reconduit les Trophées Innovation Exposants (auxquels est convié Zepros Collective concernant les produits alimentaires). ●



ENVIRONNEMENT

Le concours La Cuisine durable attend ses candidats

Créé à l'initiative de la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon et de Christian Têtedoie, le concours La Cuisine durable lance sa 2^e édition. Il est ouvert à tous les cuisiniers âgés de 21 à 35 ans exerçant une activité professionnelle en France. Les candidats devront créer un plat pour 8 personnes dressé

sur assiette (avec un satellite au maximum) à réaliser en trois heures autour du thème : «Vo-laille, céréale et/ou légumineuse de mon terroir» et passer un oral de dix minutes pour présenter les critères durables de leur travail. Règlement et dossier sur www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0. ●





Repères

SYNETAM

Dégлон, nouvel adhérent

L'entreprise française, Dégлон, conçoit, fabrique et distribue ses couteaux et outils de cuisine pour les professionnels des métiers de bouche, en France et à l'international. Elle est désormais membre du Synetam depuis le 26 avril dernier. Dans un communiqué, le Synetam souhaite « la bienvenue au sein de l'Union à cette belle entreprise issue de l'univers de la coutellerie de cuisine et des arts de la table ».

Le partenariat avec Mon Restau Responsable renouvelé

L'outil gratuit, Mon Restau Responsable, créé par Restau'Co, la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Synetam permet d'accompagner les restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives une cuisine saine, de qualité, respectueuse de l'environnement.

L'outil se base sur quatre piliers : le bien-être, l'assiette responsable, les écogestes, l'engagement social et territorial.

Le Synetam et Restau'Co souhaitent avancer particulièrement sur les questions des équipements en fin de vie, l'efficacité énergétique, la diminution et le traitement des déchets alimentaires et l'ergonomie des postes de travail.

FABRICANT

Electrolux Professional s'offre Adventys

Le spécialiste français de l'induction pour les cuisines professionnelles rejoint le groupe suédois.

Pour expliquer le rachat du Français Adventys, Alberto Zanata, Président du groupe Electrolux Professional a déclaré : « L'induction est une technologie d'avenir qui participe à la réduction des émissions de gaz à effet de serre, en particulier si on la compare au gaz. Pour la cuisson professionnelle, c'est la technologie du futur. Avec le rachat d'Adventys, nous allons poursuivre le développement de cette technologie pour nos équipements, tout en maintenant et en renforçant notre leadership en cuisson horizontale ». Rappelons que les avantages de l'induction



©Adventys

vont bien au-delà de sa valeur environnementale qui néanmoins pèse, notamment sur les besoins en extraction-ventilation, poste très énergivore en cuisine. En France, après des débuts chaotiques à la fin des années 80, elle a réussi à s'imposer et à séduire les chefs qui l'ont adopté en raison de ses rendements

et performances (une gestion des températures au degré près) et du confort de travail qu'elle apporte (principe du piano «froid» qui ne dégage plus de chaleur).

Fondé en 1999, Adventys conçoit et produit des appareils à induction sur son site de Seurre (21). L'entreprise, gérée par Jean-Luc Perot, emploie une quarantaine de salariés, dont une grande partie travaille dans le département R&D. Elle a réalisé environ 6 millions de chiffre d'affaires en 2023 et a été rachetée pour 260 millions (SEK), soit approximativement 22,23 millions d'euros. ●

PARIS 2024

Des jeux à la gloire du végétal

Nul doute que Sodexo Live! a bien compris les attentes de Paris 2024 : des jeux olympiques et paralympiques plus responsables sur le plan environnemental et social et des assiettes aux empreintes carbone réduites où le végétal est à l'honneur. Pas moins de 500 recettes ont été conçues par les équipes de Stéphane Chicheri et Charles Guillois, chefs exécutifs, auxquelles s'ajoutent celles imaginées par trois grands noms de la restauration : Amandine Chaignot, Alexandre Mazzia et Akrame Benlhal. Sur les 500 recettes concoctées par les chefs de Sodexo Live!, 33% seront végétariennes. 60% de l'offre snacking grand public sera végétale

et les offres culinaires du site de compétition emblématique de La Concorde le seront à 100%. Paris 2024 souhaitait faire de ce site symbole pour accélérer la transformation des habitudes de restauration du grand public vers un modèle plus durable lors des événements sportifs. Au Village Olympique, le plus grand restaurant du monde avec ses 3 500 places assises et son ouverture non-stop 24 heures/24, pourra accueillir 15 000 athlètes du petit-déjeuner au dîner. Pour qu'avec les 206 délégations, ils puissent retrouver leurs habitudes en matière d'alimentation et de saveurs, tout en ayant à leur disposition des préparations adaptées aux sports de

haut niveau, la société de restauration a pris le parti de travailler un menu décliné en quatre thématiques culinaires géographiques : France, Asie, Afrique Caraïbes et Cuisines du Monde. À noter qu'entre Paris, Versailles, Lyon et Marseille, Sodexo Live! assurera également la restauration de 14 sites de compétition pour les jeux olympiques et 8 sites pour les jeux paralympiques. ●



© Paris 2024 - Powel.gouil - Florian Hulieu

Directeur de la publication
Jean-Christophe Raveau

RÉDACTION

Rédacteur en chef

Pierre Le Mercier (47 81)

E-MAIL : p-lemercier@pyc.fr

Journaliste

Sarah Haumont

E-MAIL : s-haumont@pyc.fr

Rédacteur graphiste Fournier Vincent

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Nelly Rioux : Journaliste freelance

E-MAIL : nelly.rioux@gmail.com

Laubywane : Infographiste

PUBLICITÉ

Directeur commercial

Frédéric Escoffier (47 96)

E-MAIL : f-escoffier@pyc.fr

Responsable commerciale

Maëva Daspe (87 72) E-mail : m-daspe@pyc.fr

Assistante commerciale

Hélène Brize (47 94) E-mail : h-brize@pyc.fr

ABONNEMENTS

Marketing/diffusion

Marie Jugan (47 90)

E-MAIL : mc-jugan@pyc.fr

Relations abonnés

Michèle Malvy (48 06)

Prix des abonnements

4 numéros par an

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 79 € TTC

DOM-TOM : 94 € TTC

ÉTRANGER : 112 € HT

IMPRESSION, FAÇONNAGE

Imprimerie Chirat

744, rue de Sainte-Colombe,

42540 Saint-Just-la-Pendue

Dépôt légal à parution

Prix de vente au numéro,

FRANCE : 25 € TTC,

CCP Paris 2797 63 W

Origine du papier : Autriche

Taux de fibres recyclées : 0%

Certification des fibres : PEFC

Eutrophisation : Ptot : 0,02 kg/tonne

Encart compris



pycmédia
INFORMER LES PROFESSIONNELS

La Cuisine Pro

est éditée par Pyc Média SA

16-18, place de La Chapelle 75018 Paris

Tél. : 01 53 26 48 00 - Fax : 01 53 26 48 01

E-MAIL : info@pyc.fr - Web : pyc.fr

Président-directeur général :

Jean-Christophe Raveau

Actionnaire principal : Edith Sarl

Droits de reproduction : ©La Cuisine Pro 2024. Il est interdit de reproduire, par quelque procédé que ce soit (y compris photocopies, microfilms, etc.), les textes et illustrations publiés dans la revue, sans autorisation formelle. Les articles signés n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs. Sauf accords spéciaux, les manuscrits, supports informatiques, textes et photos envoyés à la rédaction ne sont jamais restitués.



Ces petits matériels qui font les grandes tables

Roulement de batteries...
La Cuisine Pro, qui fête cette année ses 10 ans, lance pour son premier numéro de l'année, une nouvelle rubrique consacrée aux petits matériels utilisés dans les grandes cuisines. La volonté est d'aborder ces équipements dans la continuité de la ligne éditoriale de notre magazine depuis son lancement. S'il sera bien question, entre autres, d'arts de la table, nous les traiterons avec autant de rigueur et de contenus informatifs que tous les équipements au service de la productivité des cuisines, qu'elles soient commerciales ou collectives. Cette complémentarité s'inscrit dans la logique de la création du Synetam⁽¹⁾, l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires dont le président et le vice-président sont les « grands témoins » de ce numéro (pages 12 et 13). Comme expliqué lors du lancement de ce syndicat, il y a une évidente continuité entre l'équipement de la cuisine, l'espace



Pierre Le Mercier
Rédacteur en chef

Il y a une évidente continuité entre l'équipement de la cuisine, l'espace convive et les arts culinaires.

convive et les arts culinaires. De nombreux sujets leurs sont communs et déjà développés dans notre magazine : alimentarité des matériaux, vaisselle et contenants réemployables, prise en compte des PFAS⁽²⁾... Tous ces sujets à l'actualité parfois brûlante restent donc plus que jamais dans notre champ de vision dont nous élargissons aujourd'hui l'angle. Avec cette appréhension des matériels de cuisine à 360 °C, notre ambition est de vous offrir plus que jamais les meilleures idées et recommandations pour vos réalisations et investissements. ●

(1) issu du rapprochement du Syneg et de l'Unitam.

(2) Pour mémoire, Les per et polyfluoroalkylées, plus connus sous l'acronyme PFAS, sont utilisés dans de très nombreux domaines pour leurs propriétés notamment antiadhésives. L'usage généralisé de ces substances chimiques fait actuellement l'objet d'une remise en question dans le cadre de la réglementation européenne Reach (Registration, Evaluation, Authorisation and restriction of chemicals).

SYNETAM

Un nouveau Responsable technique & Chargé de mission



En tant que Responsable technique & Chargé de mission au Synetam depuis le 1^{er} février, Gabriel Staniul devra organiser le travail technique du syndicat aux côtés du président de la Commission Technique, des animateurs de groupes de travail et des experts issus des entreprises. Il va prendre en charge de nouveaux projets décidés par le Conseil d'administration dans les autres périmètres d'intervention de Synetam : RSE, International, communication...

Il a commencé sa carrière professionnelle dans la normalisation française, européenne et internationale au sein d'AFNOR (Association Française de Normalisation) en 2012 en tant que Chef de projet en Normalisation, puis au BNF (Bureau de Normalisation Ferroviaire) comme chargé de mission en normalisation pendant 4 ans.

FABRICANT

Seb prêt à racheter Charvet

Le spécialiste de l'électroménager Seb vient d'engager le processus d'acquisition du groupe sofilac et, entre autres, de ses marques Charvet et Lacanche



Belle prise pour Seb qui annonce dans un communiqué vouloir « renforcer son expertise sur le segment de la cuisson haut de gamme et poursuivre ainsi sa croissance dans les marchés professionnels et semi-professionnels. » Difficile de ne pas le croire quand, dans le même temps, il s'apprête à racheter à la famille Augagneur ses marques Charvet et Lacanche. Si la première se présente plus avec ses célèbres pianos et autres équipements de cuisson professionnels construits à Charvines

en Isère (38), la seconde est tout aussi réputée en matière de cuisinières haut de gamme pour les particuliers. La cession de Sofilac qui réaliserait 62 millions de chiffre d'affaires devrait être effective en avril. Si ce rachat ne laisse pas indifférent dans la filière des cuisines pros, Seb n'en est cependant pas à son coup d'essai. Commencée en 2016 avec la reprise de WMF, cette introduction dans les grandes cuisines ne s'est depuis jamais arrêtée. S'en sont suivis Krampouz, les appareils à jus de fruit

L'histoire de la marque française familiale Charvet remonte à 1934.

Zummo, Pacojet, et les machines à café San Marco. Le tout représenterait un chiffre d'affaires de 962 millions en 2023, sur les 8 milliards que réalise globalement le groupe. Jusqu'où ira Seb dans ce domaine ? Interrogé par le quotidien Les Echos, Thierry de la Tour d'Artaise, président du groupe déclare : « nous n'irons pas vers la réfrigération ou le lavage de la vaisselle ». ●

DES MARQUES PRESTIGIEUSES

Cette acquisition permettrait au Groupe Seb de renforcer sa présence dans le segment de la cuisson en complétant son dispositif constitué de ses marques premium (Krampouz, Forge Adour, WMF, All-Clad, et Lagostina). Elle soutiendrait par là même, l'ambition du Groupe Seb avec des marques, produits et canaux de distribution complémentaires. Cette opération, attendue pour avril 2024, est conditionnée notamment aux informations et consultations des instances représentatives du personnel au sein de certaines sociétés du Groupe Sofilac. En reprenant Sofilac, le groupe SEB mettrait la main sur des marques prestigieuses : Lacanche, des pianos gastronomes (N.D.L.R. : plutôt recherchés par les particuliers). Charvet, des fourneaux « 3 étoiles » Ambassade De Bourgogne, AIR'T et OPEN'COOK, Ce portefeuille de marques diversifié couvre une gamme complète de matériel de cuisson destinée aux professionnels de la restauration, aux petites et moyennes collectivités et aux traiteurs : des fourneaux aux fours professionnels de cuisson et de remise en température, en passant par les équipements de cuisine d'extérieur. (D'après Communiqué de Presse Groupe Seb)

**NOUVELLE
RUBRIQUE**
Petits matériels
et Arts de la table
P.36



LA LOUPE

échets : organiser et
entretenir son local P.18

REALISATION

uisine modèle pour
un centre de rétention P.30

GRAND TÉMOIN

“ Nos entreprises sont
prêtes à affronter les
nouveaux défis et à saisir
les opportunités ” P.12

GUILHEM PINAULT, VICE-PRÉSIDENT ET
PIERRE MARCEL, PRÉSIDENT DU SYNETAM.



« Nos entreprises sont prêtes à affronter les nouveaux défis et à saisir les opportunités »

SYNDICAT Alors que nous lançons à partir de ce numéro une rubrique dédiée aux petits matériels, nous avons souhaité faire le point avec le Synetam qui regroupe désormais les industriels du gros et du petit matériel professionnel. Pierre Marcel*, Président, et Guilhem Pinault**, Vice-Président, ont répondu à nos questions.



Au Synetam, 10 mois après la fusion du Syneg et de l'Unitam, le Président, **Pierre Marcel**, et son Vice-Président, **Guilhem Pinault**, ont dressé pour *La Cuisine Pro* un premier bilan des actions en cours.

d'être plus forts pour gérer ensemble plus efficacement les défis auxquels nos industries sont confrontées. Je pense que nous sommes maintenant prêts à les affronter et à saisir les opportunités.

G. P. : n'oublions pas non plus deux secteurs un peu plus éloignés de l'équipement professionnel liés à la cuisine qui sont la blanchisserie et les industriels des conduits de fumée. Ces deux secteurs disposent de leur propre commission et groupe de travail et partagent sur certains secteurs la même clientèle que le petit et gros matériel.

Dix mois après la fusion du Syneg et de l'Unitam, où en est le Synetam ?

Pierre Marcel : nous peaufinons les changements induits par cette fusion et nous sommes encore en phase de digestion même si beaucoup de choses sont d'ores et déjà opérationnelles. Nous avons d'abord démenagé au sein de la Maison de la Mécanique, dans des bureaux plus grands où nous disposons d'une salle de réunion que les adhérents

peuvent réserver lorsqu'ils ont des rendez-vous parisiens. Notre équipe de permanents s'est étoffée avec l'arrivée de Gabriel Staniul, Responsable technique & Chargé de mission (lire page Actualité), qui rejoint André Pierre Doucet notre délégué Général. Ils sont assistés par Christelle Bomy et Patricia Guern pour les tâches administratives.

Guilhem Pinault : on peut noter que pour constituer le bureau et le Conseil d'administration, nous

nous sommes attachés à respecter une équité entre industriels du gros et du petit matériel. Nos deux assistantes sont chacune issue d'un des syndicats. On est aujourd'hui à 60/40 ce qui reflète la réalité de ce que pesait chaque syndicat avant la fusion.

Rappelez-nous les chiffres clefs de votre syndicat aujourd'hui ?

P. M. : le Synetam c'est aujourd'hui 90 membres, 1,5 milliard de chiffre d'affaires et 7 000 personnes. Ces chiffres doivent être relativisés étant donné que nous comptons parmi nos adhérents un numéro un mondial qui pèse très lourd (N.D.L.R. : le groupe Seb qui pèse pour 60 %). Cette fusion avait pour objectif

Quelles actions ont été prioritaires ?

P. M. : Nous avons commencé par finaliser une action déjà engagée par le Syneg, à savoir la signature d'une convention de partenariat avec GL Event pour accompagner la promotion des salons de l'univers Sirha Food. Ensemble, nous allons participer au développement de l'image du salon lyonnais où 60 % des adhérents exposent,

mais aussi Sirha Européen, dédié à la boulangerie. L'accent va également être mis à l'international avec la mise en place d'un pavillon France Syntam dans le cadre du nouveau Sirha Arabia qui se tiendra du 1^{er} au 3 octobre à Riyad en Arabie saoudite. D'ores et déjà plusieurs fabricants se sont inscrits. Deux commissions ont été réorganisées à la suite de la fusion car elles concernent les deux secteurs : la commission RSE, présidée par Alexander Lohnherr (Meiko) et Alexandre Dubost (Vice-Président, Jean Dubost) et la commission Internationale, présidée par Julien Jean (Cristel) et Aurélien Fouquet (Vice-Président, Santos). Notons que la Commission Communication est présidée par Jean-Philippe Molinari (Tellier) avec Matthieu Sibille (ITV & Coreco chez Codigel), Tellier était la seule entreprise qui adhérait aux deux syndicats avant leur fusion.

G.P : les autres commissions poursuivent leur travail, notamment celle consacrée aux achats et dirigée par Laurent Courneil (Socamel). Elle vient d'organiser une réunion pour présenter ce qu'elle propose aux adhérents ce qui a beaucoup intéressé puisque nous n'étions pas en mesure de proposer ce service dans le cadre de l'Unitam. Maintenant, avec Syntam Achat qui permet de faire de substantielles économies dans le domaine des frais généraux, tous les adhérents peuvent bénéficier de ce service.

Qu'en est-il de la commission technique ?

P.M : elle est sous la houlette de Jean-Luc Perrot (Adventys) et travaille en transverse sachant que nos secteurs ont actuellement deux sujets qui nécessitent une expertise : les PFAS*** et la RSE.

G. P : le sujet de l'alimentarité des matériaux ou de l'impact des revêtements anti-adhérents nous préoccupe que l'on soit dans le petit ou le gros matériel. Les PFAS sont

À ce jour, l'activité apparaît stable en valeur avec un petit 1 % mais, reste en baisse sur le plan des volumes.

quasiment dans tous les composants, en particulier dans les joints, omniprésents dans le gros matériel. **P. M. :** nous souhaitons renforcer nos actions de lobbying et travaillons étroitement au niveau européen avec l'Efcem (*European Federation of Catering Equipment Manufacturers*) et la FEC (*Federation of the European Cookware, Cutlery and Houseware Industries*) mais également avec la FIM dont nous dépendons et qui est notre voix à Bruxelles *via* l'Orgalim. Une position commune entre tous les acteurs européens a été présentée fin août sur le sujet des PFAS. Elle est en faveur d'une réglementation environnementale raisonnable et de pratiques industrielles durables.

Sur quels autres dossiers travaillez-vous ?

P. M. : Après la fusion, l'urgence était de faire émerger un site internet-ressource le plus complet possible. Il devrait être opérationnel dès le mois prochain. Ce site a été conçu comme un véritable outil de travail avec lequel nos adhérents pourront retrouver un grand nombre d'informations, notamment tous les comptes rendus des Conseils d'Administration, des Assemblées Générales et des réunions de commission. Ils auront également accès à une documentation très riche et à des études de marché.

G.P : Nous travaillons aussi sur un dossier qui concerne la gestion de l'eau dans nos entreprises. À la demande de Bercy, nous lançons une enquête auprès de nos adhérents pour faire un état des lieux

des habitudes et consommations dans nos univers. Ceci afin de voir quels seraient les investissements nécessaires pour mieux gérer cette ressource qui, si elle vient à manquer, pourrait impacter directement les emplois.

P. M. : soulignons enfin que nous poursuivons le développement de notre site *Synetam Aftersales*, notre plateforme numérique multi-constructeurs de mise à disposition de documentations techniques & de vente de pièces détachées d'origine certifiées constructeur. Cette plateforme, qui dispose désormais d'une application pour smartphone, est ouverte à la clientèle habituelle de nos industriels.

À ce jour comment se portent vos activités ?

P. M. : notre observatoire Syntam récolte chaque mois, les chiffres de nos adhérents. Ils doivent indiquer le chiffre d'affaires du mois et le comparer à celui de l'année précédente et ajouter leurs prévisions à 6 mois. À ce jour, l'activité apparaît stable en valeur avec un petit 1 % mais, du fait de l'inflation, est plutôt en baisse en volume. N'oublions pas que la restauration n'a toujours pas rattrapé sa fréquentation de 2019 et qu'en collectivités, les entreprises ont dû gérer le phénomène du télétravail.

G.P : Dans notre secteur qui est porté par le retail, on est sur une croissance entre 0 et 1 % mais on constate une baisse des volumes, du trafic et une légère augmentation du panier moyen.

Est-ce que l'énergie et le prix des matières premières impactent encore vos industries ?

P.M : pour l'énergie, on a oublié de dire que les hausses ont été très hétérogènes suivant le contrat et le fournisseur. Certains industriels ont dû absorber une hausse de + 50 % tandis que d'autres ont vu leurs factures être multipliées par 5 voir

par 7. Donc oui cela a représenté un impact mais il faut aussi ajouter que l'électricité compte pour une très petite part dans nos coûts de revient. En revanche, ce sont nos fournisseurs qui nous ont répercutés ces hausses car l'électricité a touché de plein fouet les productions de composants. Il y a en revanche un poste qui commence à peser lourd c'est la masse salariale car les attentes en matière de hausse des salaires commencent à toucher sévèrement le coût de revient.

G.P : Pour ce qui est des matières premières et des métaux en particulier, les prix n'ont pas beaucoup baissé et pèse encore lourd. C'est valable tant pour l'acier, l'innox, le cuivre ou l'aluminium. Et on constate une ruée sur l'aluminium recyclé dont les prix s'envolent. Les entreprises, soucieuses de faire baisser leur empreinte carbone, privilégient les métaux verts... qui deviennent inabordables.

Comment analysez-vous l'annonce de la vente du groupe familial Sofilac au groupe Seb ?

P.M : C'est une bonne nouvelle car ce rapprochement est logique avec le maintien d'un actionariat français industriel, de long terme, avec probablement de réelles synergies commerciales. Nous avons au Syntam cinq adhérents du groupe Seb : Seb, Tefal, Krampouz, Charvet et Lacanche. Le groupe Seb confirme avec cette acquisition sa volonté de croissance dans le secteur des équipements de cuisine professionnelle. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR
NELLY RIOUX

* Pierre Marcel est également Président de Tournus Equipement

** Guilhem Pinault est également Président de De Buyer Industries

***L'acronyme PFAS fait référence aux substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées, une classe de substances chimiques abondamment utilisées dans les composants des productions industrielles...

Ridel Energy, Adiamas et Louis Tellier remportent la 5^e édition des Trophées Valo Resto Pro[®]



Les lauréats et les membres du jury sur la scène du Sirha Food Forum.

Le jury était composé de représentants du

- Syntam
- CINOV Restaurateurs
- FCSI France
- Resto France Experts
- SNEFCCA
- Restau'Co
- UDIHR
- GHR
- Ecologic
- Sirha Food

Les **Trophées Valo Resto Pro[®]**, créés en 2016 par **Syntam** et **Ecologic**, récompensent les démarches et les engagements environnementaux liés à l'économie circulaire dans la filière des équipements pour la restauration et les arts culinaires.

◆ Le Trophée de la « *Meilleure initiative environnementale* » a été attribué à la société **Ridel Energy** pour son récupérateur compact de chaleur sur groupe froid. Destiné aux petits espaces, l'équipement permet de capter la chaleur rejetée par un groupe froid afin de produire 250 à 500 litres d'eau chaude sanitaire sans consommation électrique.

◆ Fabricant de lames et de disques en acier inoxydable pour tous types de préparateurs culinaires domestiques ou professionnels, **Adiamas** a remporté un Trophée spécial « *Process industriel* ». L'entreprise a modernisé son outil de production pour juguler ses rejets de boues (consécutifs à la production de ses composants à pouvoir de coupe) 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.

◆ Le jury a décerné un Trophée spécial

« *Démarche de progrès RSE* » à l'entreprise **Louis Tellier**, spécialiste de la préparation culinaire et de la fabrication des ustensiles et moules à pâtisserie.

Pour répondre à de nouveaux enjeux sur son marché, elle a travaillé sur la diminution de son empreinte carbone en captant un actionariat sensible à ces valeurs. À travers une 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. ■

TOURNUS EQUIPEMENT

FABRICANT

QUOI ? DE NEUF !

LE TRI DES DÉCHETS AVEC PESÉE

“Vous avez souhaité connaître le poids de vos déchets, Tournus l'a fait !”

Extrait du livre blanc

mais aussi Sirha Européen, dédié à la boulangerie. L'accent va également être mis à l'international avec la mise en place d'un pavillon France Syntam dans le cadre du nouveau Sirha Arabia qui se tiendra du 1^{er} au 3 octobre à Riyad en Arabie saoudite. D'ores et déjà plusieurs fabricants se sont inscrits. Deux commissions ont été réorganisées à la suite de la fusion car elles concernent les deux secteurs : la commission RSE, présidée par Alexander Lohnherr (Meiko) et Alexandre Dubost (Vice-Président, Jean Dubost) et la commission Internationale, présidée par Julien Jean (Cristel) et Aurélien Fouquet (Vice-Président, Santos). Notons que la Commission Communication est présidée par Jean-Philippe Molinari (Tellier) avec Matthieu Sibille (ITV & Coreco chez Codigel), Tellier était la seule entreprise qui adhère aux deux syndicats avant leur fusion.

G.P : les autres commissions poursuivent leur travail, notamment celle consacrée aux achats et dirigée par Laurent Courneil (Socamel). Elle vient d'organiser une réunion pour présenter ce qu'elle propose aux adhérents ce qui a beaucoup intéressé puisque nous n'étions pas en mesure de proposer ce service dans le cadre de l'Unitam. Maintenant, avec Syntam Achat qui permet de faire de substantielles économies dans le domaine des frais généraux, tous les adhérents peuvent bénéficier de ce service.

Qu'en est-il de la commission technique ?

P.M : elle est sous la houlette de Jean-Luc Perrot (Adventys) et travaille en transverse sachant que nos secteurs ont actuellement deux sujets qui nécessitent une expertise : les PFAS*** et la RSE.

G.P : le sujet de l'alimentarité des matériaux ou de l'impact des revêtements anti-adhérents nous préoccupe que l'on soit dans le petit ou le gros matériel. Les PFAS sont

À ce jour, l'activité apparaît stable en valeur avec un petit 1 % mais, reste en baisse sur le plan des volumes.

quasiment dans tous les composants, en particulier dans les joints, omniprésents dans le gros matériel. **P.M :** nous souhaitons renforcer nos actions de lobbying et travaillons étroitement au niveau européen avec l'Efcem (*European Federation of Catering Equipment Manufacturers*) et la FEC (*Federation of the European Cookware, Cutlery and Houseware Industries*) mais également avec la FIM dont nous dépendons et qui est notre voix à Bruxelles *via* l'Orgalim. Une position commune entre tous les acteurs européens a été présentée fin août sur le sujet des PFAS. Elle est en faveur d'une réglementation environnementale raisonnable et de pratiques industrielles durables.

Sur quels autres dossiers travaillez-vous ?

P.M : Après la fusion, l'urgence était de faire émerger un site internet-ressource le plus complet possible. Il devrait être opérationnel dès le mois prochain. Ce site a été conçu comme un véritable outil de travail avec lequel nos adhérents pourront retrouver un grand nombre d'informations, notamment tous les comptes rendus des Conseils d'Administration, des Assemblées Générales et des réunions de commission. Ils auront également accès à une documentation très riche et à des études de marché.

G.P : Nous travaillons aussi sur un dossier qui concerne la gestion de l'eau dans nos entreprises. À la demande de Bercy, nous lançons une enquête auprès de nos adhérents pour faire un état des lieux

des habitudes et consommations dans nos univers. Ceci afin de voir quels seraient les investissements nécessaires pour mieux gérer cette ressource qui, si elle vient à manquer, pourrait impacter directement les emplois.

P.M : soulignons enfin que nous poursuivons le développement de notre site *Syntam Aftersales*, notre plateforme numérique multi-constructeurs de mise à disposition de documentations techniques & de vente de pièces détachées d'origine certifiées constructeur. Cette plateforme, qui dispose désormais d'une application pour smartphone, est ouverte à la clientèle habituelle de nos industriels.

À ce jour comment se portent vos activités ?

P.M : notre observatoire Syntam récolte chaque mois, les chiffres de nos adhérents. Ils doivent indiquer le chiffre d'affaires du mois et le comparer à celui de l'année précédente et ajouter leurs prévisions à 6 mois. À ce jour, l'activité apparaît stable en valeur avec un petit 1 % mais, du fait de l'inflation, est plutôt en baisse en volume. N'oublions pas que la restauration n'a toujours pas rattrapé sa fréquentation de 2019 et qu'en collectivités, les entreprises ont dû gérer le phénomène du télétravail.

G.P : Dans notre secteur qui est porté par le retail, on est sur une croissance entre 0 et 1 % mais on constate une baisse des volumes, du trafic et une légère augmentation du panier moyen.

Est-ce que l'énergie et le prix des matières premières impactent encore vos industries ?

P.M : pour l'énergie, on a oublié de dire que les hausses ont été très hétérogènes suivant le contrat et le fournisseur. Certains industriels ont dû absorber une hausse de + 50 % tandis que d'autres ont vu leurs factures être multipliées par 5 voir

par 7. Donc oui cela a représenté un impact mais il faut aussi ajouter que l'électricité compte pour une très petite part dans nos coûts de revient. En revanche, ce sont nos fournisseurs qui nous ont répercutés ces hausses car l'électricité a touché de plein fouet les productions de composants. Il y a en revanche un poste qui commence à peser lourd c'est la masse salariale car les attentes en matière de hausse des salaires commencent à toucher sévèrement le coût de revient.

G.P : Pour ce qui est des matières premières et des métaux en particulier, les prix n'ont pas beaucoup baissé et pèsent encore lourd. C'est valable tant pour l'acier, l'innox, le cuivre ou l'aluminium. Et on constate une ruée sur l'aluminium recyclé dont les prix s'envolent. Les entreprises, soucieuses de faire baisser leur empreinte carbone, privilégient les métaux verts... qui deviennent inabordables.

Comment analysez-vous l'annonce de la vente du groupe familial Sofilac au groupe Seb ?

P.M : C'est une bonne nouvelle car ce rapprochement est logique avec le maintien d'un actionariat français industriel, de long terme, avec probablement de réelles synergies commerciales. Nous avons au Syntam cinq adhérents du groupe Seb : Seb, Tefal, Krampouz, Charvet et Lacanche. Le groupe Seb confirme avec cette acquisition sa volonté de croissance dans le secteur des équipements de cuisine professionnelle. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR NELLY RIOUX

* Pierre Marcel est également Président de Tournus Équipement

** Guilhem Pinault est également Président de De Buyer Industries

*** L'acronyme PFAS fait référence aux substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées, une classe de substances chimiques abondamment utilisées dans les composants des productions industrielles...