

# VALO RESTO PRO DÉCERNE SES TROPHÉES

**INITIATIVES** Pour cette deuxième édition, les Trophées ont innové avec la création d'une catégorie éco-conception.

La deuxième édition des Trophées Valo Resto Pro a rendu son verdict mardi 13 novembre sur le salon EquipHotel 2018. Le jury composé des représentants du Cinov Restauconcepteurs, d'Ecologic, du GNI Hôtellerie & Restauration, de Restau'Co, du Syneg, d'UnaCpro et de l'UDIHR a récompensé Arwytec et Santos pour leur démarche d'éco-conception, Socamel Technologies pour sa performance de collecte et Tournus Equipement pour sa communication en faveur du recyclage des équipements de cuisines professionnelles. Organisés pour la seconde fois en 2018, les Trophées Valo Resto Pro ont été créés à l'initiative du Syneg et d'Ecologic, d'une part pour récompenser les acteurs engagés dans l'économie circulaire, et d'autre part pour encourager le développement des bonnes pratiques en



Les lauréats : de gauche à droite Bruno Dettwiller (Arwytec), Pierre Marcel (Tournus Equipement), Laurent Courneil (Socamel Technologies) et Aurélien Fouquet (Santos).

les valorisant et en les donnant à voir à toute la filière. À ce titre, les membres du jury ont tenu à remercier l'ensemble des participants pour leur candidature. « Pour cette

seconde édition, les Trophées ont innové avec la création d'une catégorie éco-conception. Elle a rencontré une franche adhésion des fabricants et des bureaux d'études. Ainsi,

les Trophées entrent pleinement dans la boucle de l'économie circulaire en touchant à la fois au début et à la fin du cycle de vie des équipements » a déclaré Nolwenn Beauverger (représentant Restau'Co) et Présidente du Jury.

Quant à Pascal Marchand et René-Louis Perrier, respectivement président du Syneg et président d'Ecologic, organisateurs des Trophées, leur analyse est claire : « Le palmarès 2018-19 des Trophées Valo Resto Pro illustre parfaitement des tendances structurantes : l'accroissement du recyclage des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ; l'émergence de l'éco-conception dans le cycle de vie des produits ; et l'existence d'une logique de filière avec, aux côtés des fabricants, un bureau d'études récompensé pour la première fois en 2018, après les installateurs et les utilisateurs en 2016 ». ■

## Trophée Démarche d'éco-conception

### CATÉGORIE BUREAU D'ÉTUDES : LAURÉAT ARWYTEC

Le jury a souhaité récompenser Arwytec pour sa démarche pro active en matière d'éco-conception auprès de ses clients. Arwytec utilise des indicateurs et des moyens techniques applicables à tous pour réduire l'impact environnemental des produits dès leur conception :

- développement d'outils informatiques (modèles de prévision de consommation énergétique et/ou du coût global) ;
- amélioration des méthodes (rédaction de clauses contractuelles d'engagement de performance) ;
- utilisation d'outils adaptés pour la mesure des performances réelles (compteurs, capteurs connectés, caméras thermiques pour chambres froides).

### CATÉGORIE FABRICANT : LAURÉAT SANTOS

Santos, dirigé par Aurélien et Nicolas Fouquet, fabrique des équipements professionnels pour les cafétérias, hôtels, restaurants, bars à jus, sandwicheries... et propose trois gammes de produits : boissons fraîches, préparation culinaire, café. Dans le cadre du développement de son extracteur de jus, Santos a adopté une démarche globale d'éco-conception (consommation matière, consommation énergétique, durée de vie et recyclabilité) qui a particulièrement séduit le jury. Santos a su mobiliser l'ensemble de la chaîne de production, des sous-traitants au bureau d'études, et a utilisé les ressources du Cetim et la méthodologie Atep pour valider sa démarche. Ainsi, le projet lié à ce produit permet une réduction des impacts environnementaux de 20 % par rapport à la gamme précédente pour une qualité supérieure.



L'art de la table  
éco-responsable

- Le Développement durable est une tendance forte pour 52 % des professionnels des CHR et traiteurs -

[Accueil](#) | [Le bio encore trop timide sur les cartes des CHR](#) -

14/11/2019

## ARWYTEC, SANTOS, SOCAMEL TECHNOLOGIES ET TOURNUS EQUIPEMENT DÉCROCHENT LES TROPHÉES VALO RESTO PRO 2018-2019



Bruno Dettwiller (Arwytec), Pierre Marcel (Tournus), Laurent Courneil (Socamel Technologies) Aurélien Fouquet (Santos).  
©Emmanuel Nguyen Ngoc

L'édition 2018-2019 des Trophées Valo Resto Pro récompense les entreprises Arwytec, Santos, Socamel Technologies et Tournus Equipement, quatre acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouche, pour leur engagement et réussite en matière de démarche d'éco-conception des équipements de cuisines professionnelles, de collecte de déchets issus des ces équipements et de communication « responsable ». Le palmarès a été révélé le 13 novembre au salon EquipHotel.

«La conscience environnementale progresse. Valo Resto Pro a transformé la contrainte de la

gestion de la fin de vie des équipements en une opportunité » s'est félicité René Louis Perrier, président de l'éco-organisme Ecologic cofondateur avec le Syneq (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines) de Valo Resto Pro. Ce dispositif de guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie, dont les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), promeut un label d'identification collectif reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement.

### Trophée « Démarche d'éco-conception »

**Catégorie « Bureau d'études » :** Arwytec est récompensé pour sa démarche proactive en matière d'éco-conception auprès de ses clients. Il utilise des indicateurs et des moyens techniques pour réduire l'impact environnemental des produits dès leur conception : développement d'outils informatiques (modèles de prévision de consommation énergétique et/ou du coût global) ; amélioration des méthodes (rédaction de clauses contractuelles d'engagement de performance) ; utilisation d'outils adaptés pour la mesure des performances réelles (compteurs, capteurs connectés, caméras thermiques pour chambres froides).

**Catégorie « Fabricant » :** Santos, dans le cadre du développement de son extracteur de jus, a adopté une démarche globale d'éco-conception (consommation matière, consommation énergétique, durée de vie et recyclabilité). Le fabricant a mobilisé l'ensemble de la chaîne de production, des sous-traitants au bureau d'études, et a utilisé les ressources du CETIM et la méthodologie ATEP pour valider sa démarche. Le projet lié à ce produit a permis de réduire les impacts environnementaux de 20 % par rapport à la gamme précédente pour une qualité supérieure.

### Trophée « Collecte » :

Socamel Technologies affiche une croissance performante de son taux de collecte. En juin 2018, le taux de retour des équipements atteint 27 % des mises sur le marché, soit 5 points de plus qu'en 2016. Ce taux est très au-dessus de l'objectif réglementaire fixé par les Pouvoirs Publics qui est de 15 %. Depuis janvier 2017, Socamel Technologies a collecté 109 tonnes d'équipements de cuisines professionnelles.

### Trophée « Communication » :

J'aime 874 Partager

RECHERCHER

OK

RESTAURATION21,  
DÉCOUVREZ LE MAGAZINE

Restauration21



[Feuilleter en ligne le Magazine #2 de Restauration21](#)

### LES NOTES RÉCENTES

[Sirha TV - Quelles solutions pour une gestion optimale des déchets en restauration ?](#)

[Sirha TV - Comment la restauration collective peut-elle répondre au projet Ambition Bio 2025 ?](#)

[Griffueille Arvernon, Le Comptoir des Vignes Bio et Développement Progressif remportent les Trophées de l'Innovation vendéenne en Bio](#)

[Mathieu Bourgeat et Estelle n'ont lâché leur parole que autour de la table de tri alimentaire](#)

LA TRIBUNE D'ELISABETH LAVILLE

[L'économie circulaire, source d'économies et d'innovation pour la restauration](#)

[Quand la restauration s'empare de la tendance "sans gluten"](#)

[Des avis sans sucre, pour le plaisir et la santé !](#)

["Quand les campus s'engagent pour une restauration durable"](#)

["Quel accord d'Allemans ?"](#)

Accueil - CHR/Collectivités - Un palmarès de qualité pour les Trophées Valo Resto Pro 2018-2019

## Un palmarès de qualité pour les Trophées Valo Resto Pro 2018-2019

14 novembre 2018



La seconde édition des Trophées VALO RESTO PRO a rendu son verdict mardi 13 novembre sur le salon EquipHotel 2018. Quatre acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouches, le Bureau d'études **Arwytec** et les entreprises **Santos**, **Socamel Technologies** et **Tournus Equipement** ont été récompensés pour leur engagement et leurs réussites en matière de démarche d'éco-conception des équipements de cuisines professionnelles, de collecte de déchets issus de ces équipements et de communication *responsable*.

A l'issue d'un appel à candidature lancé en mai dernier, puis d'une délibération qui s'est tenue le 18 octobre dernier, le jury composé des représentants du CINOV Restauroconcepteurs, d'ECOLOGIC, du GNI Hôtellerie & Restauration, de RESTAU'CO, du SYNEG, d'UNACPRO et de l'UDIHR a récompensé ARWYTEC et SANTOS pour leur démarche d'éco-conception, SOCAMEL Technologies pour sa performance de collecte et TOURNUS Equipement pour sa communication en faveur du recyclage des équipements de cuisines professionnelles.

Le jury a salué la qualité des dossiers présentés et les avancées des acteurs du secteur en matière d'intégration des principes de l'économie circulaire dans leurs activités. Le jury a également relevé un réel engouement pour la catégorie nouvellement créée « Démarche d'éco-conception », aussi bien du côté des fabricants que des bureaux d'études.



Les lauréats : De gauche à droite Bruno Dettwiller (Arwytec), Pierre Marcel (Tournus Equipement), Laurent Courneil (Socamel Technologies) et Aurélien Fouquet (Santos)

### Trophée Démarche d'éco-conception

**Catégorie Bureau d'études : lauréat ARWYTEC**

Le jury a souhaité récompenser Arwytec pour sa démarche pro active en matière d'éco-conception auprès de ses clients. Arwytec utilise des indicateurs et des moyens techniques applicables à tous pour réduire l'impact environnemental des produits dès leur conception :

- développement d'outils informatiques (modèles de prévision de consommation énergétique et/ou du coût global);
- amélioration des méthodes (rédaction de clauses contractuelles d'engagement de performance);
- utilisation d'outils adaptés pour la mesure des performances réelles (compteurs, capteurs connectés, caméras thermiques pour chambres froides)

**Catégorie Fabricant : lauréat SANTOS**

Santos, dirigé par **Aurélien et Nicolas Fouquet**, fabrique des équipements professionnels destinés aux cafétérias, hôtels, restaurants, bars à jus, coffee shops, sandwicheries... et propose trois gammes de produits : boissons fraîches, préparation culinaire, café. Dans le cadre du développement de son extracteur de jus, Santos a adopté une démarche globale d'éco-conception (consommation matière, consommation énergétique, durée de vie et recyclabilité) qui a particulièrement séduit le jury. Santos a su mobiliser l'ensemble de la chaîne de production, des sous-traitants au bureau d'études, et a utilisé les ressources du Cetim et la méthodologie Atep pour valider sa démarche. En définitive, le projet lié à ce produit permet une réduction des impacts environnementaux de 20% par rapport à la gamme précédente pour une qualité supérieure.

### Trophée Collecte

**lauréat SOCAMEL Technologies**

Socamel Technologies, dirigé par **Laurent Courneil**, fabrique des équipements destinés à la distribution des repas en collectivités.

Détenteur du Trophée VALO RESTO PRO « Collecte » 2016, Socamel Technologies récidive en 2018. Le jury récompense la performante croissance de l'entreprise: en juin 2018, le taux de retour des équipements atteint 27 % des mises sur le marché, soit 5 points de plus qu'en 2016. Ce taux est très au-dessus de l'objectif réglementaire fixé par les Pouvoirs Publics qui est de 15 %. Depuis janvier 2017, Socamel Technologies a collecté 109 tonnes d'équipements de cuisines professionnelles.

### Trophée Communication

**lauréat TOURNUS EQUIPEMENT**

Tournus Equipement, dirigé par **Pierre Marcel**, fabrique des lignes de self, des fours de remise en température, des armoires de maintien en température, du mobilier inox, et des étals de vente en rayon poissonnerie.

Tournus Equipement se distingue par la sensibilisation accrue de ses équipes et de ses clients vis-à-vis de l'impact environnemental de ses produits et de son activité. Le jury a retenu les objectifs ambitieux et les moyens afférents qui se traduisent par :

- une communication commerciale web et print qui intègre systématiquement un volet environnemental et fait part des meilleures pratiques en matière de gestion des déchets;
- une formation des collaborateurs ;
- la visibilité de la contribution environnementale sur les factures;
- une incarnation des ambitions environnementales de l'entreprise par son président auprès de la filière et des relais d'opinion.

Organisés pour la seconde fois en 2018, les Trophées VALO RESTO PRO ont été créés à l'initiative du SYNEG et d'ECOLOGIC, d'une part pour récompenser les acteurs engagés dans l'économie circulaire, et d'autre part pour encourager le développement des bonnes pratiques en les valorisant et en les donnant à voir à toute la filière. A ce titre, les membres du jury ont tenu à remercier l'ensemble des participants pour leur candidature. « Pour cette seconde édition, les Trophées ont innové avec la création d'une catégorie éco-conception. Elle a rencontré une franche adhésion des fabricants et des bureaux d'études. Ainsi, les Trophées entrent pleinement dans la boucle de l'économie circulaire en touchant à la fois au début et à la fin du cycle de vie des équipements » a déclaré **Nolwenn Beauverger** (représentant RESTAU'CO) et Présidente du Jury.

Quant à **Pascal Marchand** et **René-Louis Perrier**, respectivement Président du SYNEG et Président d'ECOLOGIC, organisateurs des Trophées, leur analyse est claire : « Le palmarès 2018-19 des Trophées VALO RESTO PRO illustre parfaitement des tendances structurantes: l'accroissement du recyclage des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ; l'émergence de l'éco-conception dans le cycle de vie des produits ; et l'existence d'une logique de filière avec, aux côtés des fabricants, un bureau d'études récompensé pour la première fois en 2018, après les installateurs et les utilisateurs en 2016 ».

**sif**  
LE SALON  
100% D...  
AU FRO...

Abonnez-vous

Populaire

# Snacking

# Snacking  
18

ACTUALITÉS

EQUIPEMENT, TECHNO ET SERVICE

# Snacking  
10 ansEQUIPEMENT,  
TECHNO ET  
SERVICE ♥ 0

## EquipHotel 2018, Arwytec, Santos, Socamel et Tournus, couronnées des trophées Valo Resto Pro®

15 Novembre 2018 - 487 vue(s)



Twitter



Facebook

Le millésime 2018-2019 des trophées Valo Resto® organisés pour la seconde fois par le Syneg et Ecologic, récompense des initiatives vertueuses en matière d'éco-conception, de collecte de déchets issus de ces équipements et de communication « responsable ».

Le syndicat professionnel des fabricants d'équipements pour la restauration hors-domicile avait donné rendez-vous à ses membres, sur le salon EquipHotel, aux côtés de l'éco-organisme mandaté par l'Etat pour la prévention, le recyclage des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), pour remettre les 2<sup>e</sup> trophées Valo Resto Pro®. Avec un exæquo, sur l'une des trois catégories récompensées, ce sont donc 4 sociétés qui ont, cette année, remporté cette distinction. Les candidatures avaient été lancées en mai dernier avant une délibération en octobre, par un jury composé de représentants du CINOV, Restauconcept, d'Ecologic, du GNI Hôtellerie & Restauration, de Restau'co, du SYNEG, d'Unipro, et de l'Udih. Il ont récompensé Arwytec et Santos pour leur démarche d'éco-conception, Socamel Technologies pour sa performance de collecte et Tournus Equipement pour sa communication en faveur du recyclage des équipements de cuisines professionnelles. Le jury a salué la qualité des dossiers présentés et les avancées des acteurs du secteur en matière d'intégration des principes de l'économie circulaire dans leurs activités. Le jury note également un réel engouement pour la catégorie nouvellement créée « Démarche d'éco-conception », aussi bien du côté des fabricants que des bureaux d'études.

TAGS : VALO RESTO PRO SYNEG

ng  
18# Snacking  
10 ans