

Beau podium pour les Trophées Valo Resto Pro

Les premiers Trophées Valo Resto Pro ont été décernés sur EquipHotel. Le jury était composé des représentants du Cinov Restauconcepteurs, GNI/Synhorcat, Ecologic, FCSI

France, Syneg, Unicpro. Les trophées récompensent 3 entreprises en matière de collecte et de recyclage des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie. Le trophée Communica-

tion a été décerné à Froid 77 pour l'utilisation des supports web et e-mail et sa communication autour de la solution Valo Resto Pro. Le trophée Collecte est revenu à Socamel Technologies

pour ses 246 tonnes de déchets collectés (17,7 % de ses tonnages d'équipements produits).

Coup de cœur du jury

Par ailleurs, les membres du jury ont souhaité décerner un trophée Coup de cœur au réseau Restau'Co pour sa prise en compte du recyclage des équipements de cuisine. Dans une démarche environnementale globale, elle inclut la lutte contre le gaspillage, l'empreinte carbone. La valorisation de ses bonnes pratiques permet de diminuer l'impact sur l'environnement de la restauration collective. ●



Au centre, de g-a-d, les lauréats : Aurélien Bône (Socamel), Katia Négri (Froid 77) et Éric Lepêcheur (Restau'Co), entourés par les membres du jury, le chef Christian Têtedoie, Ecologic, André-Pierre Doucet (Syneg), et Corinne Menegaux (EquipHotel).

Les trophées Valo Resto Pro honorent trois lauréats

Organisés pour la première fois en 2016, les trophées Valo Resto Pro ont été lancés à l'initiative du Syneg et d'Ecologic, d'une part pour récompenser les acteurs engagés dans le recyclage et d'autre part pour encourager le développement des bonnes pratiques dans le domaine du développement durable. À l'issue d'un appel à candidatures lancé en mai dernier puis d'une délibération en octobre, le jury a rendu son verdict le 7 novembre sur le salon Equip Hotel. Il a récompensé Froid77 et Socamel Technologies, respectivement pour les actions de communication et les performances de collecte en faveur du recyclage des équipements de cuisine professionnelle (meubles et équipements électriques). En parallèle, les membres du jury ont souhaité décerner un trophée « coup de cœur » au réseau Restau'co pour la prise en compte du recyclage des équipements de cuisine dans une démarche environnementale globale incluant la lutte contre le gaspillage ou l'empreinte carbone. Ainsi, le trophée « communication » a été remis à Froid77. Dirigé par Gilles Maréchal, Froid77 est un installateur de cuisines professionnelles créé en 1976. Il est au cœur de ce secteur d'activité, en lien avec les fabricants, les utilisateurs et les détenteurs finaux d'équipements. Le trophée « collecte » a été remis à Socamel Technologies. Cette société, dirigée par Laurent Courneil, est un leader international dans le secteur des équipements destinés à la distribution des repas en collectivité. Enfin, le réseau Restau'co, présidé par Éric Lepêcheur, et ses associations membres représentent les professionnels de la restauration collective en gestion directe. ■



ÉVÈNEMENT

Zepros Collective, jury des Trophées Initiatives

Le 7 mars, Zepros Collective a rejoint le restaurant de l'Association des usagers de la restauration interministérielle à Paris (75017) pour désigner le lauréat des Trophées de l'innovation Restau'Co Initiatives. Ce dernier cible les restaurants de collectivité, les adhérents ou futurs adhérents de Restau'Co et a pour vocation de récompenser les démarches les plus innovantes des professionnels, de l'approvisionnement à l'assiette en passant par le management, les modes d'organisation, les dispositifs responsables tels que l'anti-gaspillage ou encore l'accueil et le bien-être des convives...



Zepros Collective et les membres du jury des Trophées Initiatives Restau'Co, dont André-Pierre Doucet (Syneg) et Patrice Raveneau (FNH), ont choisi le foyer André-Billoux à Sérénac (Tarn - Occitanie) qui recevra son prix le 29 mars sur le salon Restau'Co.

Avec d'autres membres, dont notamment André-Pierre Doucet (Syneg) et Patrice Raveneau (Fondation Nicolas-Hulot), Zepros Col-

lective a pu prendre connaissance des 6 dossiers Initiatives sélectionnés. Le vote du jury représente 2/3 de la note, le tiers restant ayant été soumis à l'appréciation d'un vote sur Facebook.

Facebook vs jury

À l'issue de la délibération, Sébastien Arnold, directeur du salon Restau'Co, a annoncé que « le

choix du jury était aux antipodes de celui des votes Facebook ; ce qui risque fort de changer la donne par rapport aux pronostics faits jusqu'ici ». De fait, recueillant peu de likes sur Facebook, le foyer André-Billoux à Sérénac (Tarn - Occitanie) a remporté à contrario le plus grand nombre de suffrages auprès du jury pour son initiative « Accompagnement des personnes en situation de handicap mental à l'organisation de 110 repas par jour ». La structure a mis en place une stratégie d'accompagnement sur tablettes pour expliquer les différentes méthodes d'acquisition des compétences culinaires.

Le Trophée de l'innovation Expositants catégorie Produits & Solutions revient à Absolom Design pour son application Qui-DitMiam et à Easily's Equipement pour la catégorie Equipements & Hygiène. ●

Cf. Tokster.com

SANTÉ

Pour être incollable sur la diététique

En tant que professionnels de la restauration collective, les élus publics sont



RECYCLAGE

Trois Trophées Valo Resto Pro décernés par le Syneg et Ecologic

Trois acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouches, Froid 77, Socamel Technologies et Restau'Co ont été récompensés pour leurs efforts et leurs réussites en matière de collecte et de recyclage des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie.

Trophée « Communication » : Froid 77

Froid 77, dirigé par Gilles Maréchal, est un installateur de cuisines professionnelles créé en 1976. Il est au cœur de ce secteur d'activité, en lien avec les fabricants, les utilisateurs et les détenteurs finaux d'équipements. Le jury a retenu l'utilisation de ses supports web et email pour communiquer autour de la solution Valo Resto Pro. D'autre part, Froid 77 a formé ses commerciaux et ses techniciens en insistant sur la solution opérationnelle mais aussi sur les enjeux environnementaux. Enfin, Froid 77 met en avant la valorisation des équipements en fin de vie sur ses devis, dans ses réponses aux appels d'offres et ses mémoires techniques à destination de ses clients et partenaires.

Trophée « Collecte » : Socamel Technologies

Socamel Technologies, dirigé par Laurent Courneil, est un leader international dans le secteur des équipements destinés à la distribution des repas en collectivités.

Au travers du Trophée « Collecte », le jury a voulu récompenser les résultats de Socamel Technologies, mais aussi souligner les moyens mis en œuvre pour y parvenir. Depuis 2010, 246 tonnes de déchets d'équipements de cuisine ont été collectées, ce qui représente en proportion 17,7 % de ses tonnages d'équipements produits depuis cette date. Pour l'année 2016 (chiffres arrêtés au mois de septembre) le taux de collecte atteint 22 % quand l'exigence réglementaire est de 8 % pour la catégorie 1 pro.

Trophée « Coup de cœur » du jury : Restau'Co

Le réseau Restau'Co, Présidé par Eric Lepêcheur, et ses associations membres, représentent les professionnels de la restauration collective en gestion directe. Il s'engage depuis 50 ans auprès des acteurs de la restauration collective pour améliorer les pratiques dans ce secteur d'activité. Le jury a voulu récompenser Restau'Co d'un Trophée « Coup de cœur » pour saluer la prise en compte de la fin de vie des équipements de cuisine dans sa démarche de progrès et de valorisation des bonnes pratiques. Un questionnaire de diagnostic destiné aux acteurs de la restauration collective a été mis en ligne sur le site de Restau'Co. Ce questionnaire aborde, parmi d'autres, la gestion des déchets des équipements électriques. ●

En bref

Restauval reprend Equilibre Restauration

Restauval renforce sa présence en région Centre-Val de Loire avec la reprise des activités de l'entreprise orléanaise Equilibre Restauration, placée en liquidation judiciaire le 21 septembre dernier (avec poursuite d'activité jusqu'à fin octobre). Une opération permettant à Restauval de développer sa stratégie d'expansion régionale, grâce à l'apport de gestion de 5 restaurants d'entreprise en plus. Les équipes sur site – qui ne changent pas – seront notamment suivies par l'agence Restauval de Fleury-les-Aubrais. Pour rappel, le groupe Restauval créé il y a 13 ans compte aujourd'hui 400 salariés et réalisait un CA de plus de 20 millions d'euros en 2016.

Les résultats des Trophées Valo Resto Pro

Organisée conjointement par le Syneg et Ecologic, la cérémonie de remise des Trophées Valo Resto Pro s'est déroulée sur le salon EquipHotel à Paris Porte de Versailles, lundi 7 novembre dernier. Parrainé par Christian Têtedoie, président de l'association des Maîtres Cuisiniers de France, ce concours récompense les initiatives de collecte et de communication jugées les plus performantes dans le domaine de la gestion des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie. Pour cette première édition, le jury, avec à sa tête Stephan Martinez, président de la commission qualité et développement durable du GNI, a récompensé dans la catégorie « communication » l'installateur professionnel Froid 77 et dans celle « collecte » Socamel Technologies, l'industriel spécialisé dans la distribution de repas en restauration collective. Contre toute attente, un prix « coup de cœur du jury » a été remis à Restau'Co « pour son travail considérable sur le gaspillage alimentaire », a souligné Stephan Martinez. A.L.L.



Trophées Valo Resto Pro : prolongation de la période d'inscription

Organisés par le Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines (SYNEG) et Ecologic, les 1ers Trophées Valo Resto Pro se tiendront lors du prochain Salon Equiphôtel (6 - 10 novembre 2016 - Porte de Versailles). Le but de ce concours ? Récompenser les meilleures initiatives en matière de collecte et de recyclage d'équipements de cuisine professionnelle en fin de vie, et découvrir de nouvelles solutions dans le domaine. Utilisateurs, installateurs, distributeurs, bureaux d'études ou fabricants : chacun peut participer. Les candidats sont répartis en trois catégories : Performance de collecte d'équipements électriques en fin de vie ; de communication interne et de communication externe. Si la fin des inscriptions était à l'origine fixée au 20 juin 2016, la date a été modifiée. La période d'inscription a en effet été prolongée jusqu'au 16 septembre 2016. N'hésitez pas à déposer votre candidature et tentez d'obtenir la reconnaissance de la filière !

Téléchargez votre bulletin d'inscription sur www.syNEG.org



92 posts categorized "Gestion des déchets"

11/11/2016

DEEE ET DEA : FROID 77, SOCAMEL ET RESTAU'CO DÉCROCHENT LES PREMIERS TROPHÉES VALO RESTO PRO



Parrainée le chef lyonnais Christian Têtedoie, la première édition des Trophées Valo Resto Pro a récompensé trois acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouche : Froid 77, Socamel Technologies pour leurs efforts et leurs réussites en matière de collecte et de recyclage des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie, **DEEE** (déchets d'équipements électriques et électroniques) et **DEA** (déchets d'éléments d'ameublement). Un coup de cœur a été attribuée au réseau Restau'Co pour sa démarche environnementale globale incluant la lutte contre le gaspillage, la réduction de l'empreinte carbone... Le jury était composé des représentants du CINOV Restauconcepteurs, d'Ecologic, de FCSI France, du Syneg, du GNI/Synhorcat, d'UNICPRO et d'une personnalité qualifiée.

Dirigé par Gilles Maréchal, Froid 77 remporte le trophée Communication. L'installateur de cuisines professionnelles a séduit le jury avec l'utilisation de ses supports web et email pour communiquer autour de la solution Valo Resto Pro. L'entreprise a formé ses commerciaux et ses techniciens en insistant sur la solution opérationnelle mais aussi sur les enjeux environnementaux. Elle met en avant la valorisation des équipements en fin de vie sur ses devis, dans ses réponses aux appels d'offre et ses mémoires techniques à destination de ses clients et partenaires.

[Lire la suite "DEEE et DEA : Froid 77, Socamel et Restau'co décrochent les premiers Trophées Valo Resto Pro" -](#)

Accueil · CHR/Collectivités · Trophées VALO RESTO PRO : trois acteurs de la cuisine pro récompensés

Trophées VALO RESTO PRO : trois acteurs de la cuisine pro récompensés



Les Trophées VALO RESTO PRO organisés par le **Synerg** et **Ecologic** ont livré leur verdict lundi 7 novembre, dans le cadre du salon Equiphotel.

Trois acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouches, **FROID 77**, **SOCAMEL Technologies** et **RESTAU'CO** ont été récompensés pour leurs efforts et leurs réussites en matière de collecte et de recyclage des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie.

Trophée « Communication » : **FROID 77**

FROID 77, dirigé par **Gilles Maréchal**, est un installateur de cuisines professionnelles créé en 1976. Il est au cœur de ce secteur d'activité, en lien avec les fabricants, les utilisateurs et les détenteurs finaux d'équipements.

Le jury a retenu l'utilisation de ses supports web et email pour communiquer autour de la solution VALO RESTO PRO. D'autre part, **FROID 77** a formé ses commerciaux et ses techniciens en insistant sur la solution opérationnelle mais aussi sur les enjeux environnementaux. Enfin, **FROID 77** met en avant la valorisation des équipements en fin de vie sur ses devis, dans ses réponses aux appels d'offre et ses mémoires techniques à destination de ses clients et partenaires.



En l'absence de Gilles Maréchal, c'est Katia Negri (UNICPRO) qui est venue chercher le Trophée pour le compte de Froid 77.

Trophée « Collecte » : SOCAMEL Technologies

SOCAMEL Technologies, dirigé par **Laurent Courneil**, est un leader international dans le secteur des équipements destinés à la distribution des repas en collectivités.

Au travers du Trophée « Collecte », le jury a voulu récompenser les résultats de SOCAMEL Technologies, mais aussi souligner les moyens mis en œuvre pour y parvenir. Depuis 2010, 246 tonnes de déchets d'équipements de cuisine ont été collectés, ce qui représente en proportion 17,7 % de ses tonnages d'équipements produits depuis cette date. Pour l'année 2016 (chiffres arrêtés au mois de septembre) le taux de collecte atteint 22 % quand l'exigence réglementaire est de 8 % pour la catégorie I pro.



Laurent Courneil entouré par Christian Têtedoie, parrain du Trophée, et les Maîtres cuisiniers de France

Trophée « Coup de cœur » du jury : RESTAU'CO

Le réseau RESTAU'CO, Prédé par **Eric Lepêcheur**, et ses associations membres, représentent les professionnels de la restauration collective en gestion directe. Il s'engage depuis 50 ans auprès des acteurs de la restauration collective pour améliorer les pratiques dans ce secteur d'activité.

Le jury a voulu récompenser RESTAU'CO d'un Trophée « Coup de cœur » pour saluer la prise en compte de la fin de vie des équipements de cuisine dans sa démarche de progrès et de valorisation des bonnes pratiques. Un questionnaire de diagnostic destiné aux acteurs de la restauration collective a été mis en ligne sur le site de RESTAU'CO. Ce questionnaire aborde, parmi d'autres, la gestion des déchets des équipements électriques.



Eric Lepêcheur, Président de Restau'Co a reçu un Trophée « Coup de cœur » pour l'implication du réseau dans la prise en compte quotidienne de la fin de vie des équipements de cuisine

 Nelly Rioux

[Contact](#)

[Plan du site](#)

[Mentions léga](#)

la**cuisine**pro.fr

Une marque du groupe

PYC ÉDITION

Les autres sites du groupe

[chantiersdefrance.fr](#)

[genieclimatique.fr](#)

[larpf.fr](#)

[lemondedusurgele.fr](#)

[metal-flash.fr](#)

[processpropre.fr](#)

[services-proprete.fr](#)

votre
revu

Les Maitres Cuisiniers de France parrainent les trophées VALO RESTO PRO

La première cérémonie des trophées VALO RESTO PRO a été orchestrée sur le salon Equip Hotel 2016 à Paris, en présence de Christian Tétédoie, président des Maitres Cuisiniers de France.

Il est le premier parrain de ces nouveaux trophées VALO RESTO PRO remis à FROID 77, SOCAMEL Technologies et RESTAU'CO et créés à l'initiative de SYNEG avec Ecologic.



«Merci pour ce que vous faites pour l'environnement», introduit Christian Tétédoie. « En effet, il tient à cœur à l'association de s'intéresser et de s'investir dans le traitement des déchets, la lutte contre le gaspillage et la transmission aux jeunes des bonnes pratiques écologiques pour le devenir de notre planète. »

Deux prix ont été remis dans deux catégories différentes

Le Trophée Communication a été décerné à FROID 77 dirigé par Gilles Marechal (absent mais représenté), un installateur de cuisines professionnelles. Le jury a été sensible à sa communication digitale pour communiquer autour de la solution VALO RESTO PRO et sa formation des commerciaux sur les enjeux environnementaux



Le Trophée Collecte a été remis à [SOCAMEL Technologies], dirigé par Laurent Courneil

Le Trophée Collecte a été remis à SOCAMEL Technologies, dirigé par Laurent Courneil, leader dans le secteur des équipements destinés à la distribution des repas en collectivités.

Enfin, un prix coup de cœur a été remis à RESTAU'CO présidé par Eric Lepêcheur

Par Sandrine Kauffer



[lire la suite](#)

[Inscription à la newsletter](#)

Recherche

 Recherche avancée

Le Journal d...
10 K mentions J'aime

[J'aime cette Page](#)

Soyez le premier de vos amis à aimer ça.



Le Journal de Julien Binz
31 décembre 2016, 14:45

BONNE ANNÉE 2017 ! Que vous souhaitez pour la nouvelle année que vous n'ayez déjà ? le bonheur

Photothèque





EquipHotel 2016 : le bilan

Du 6 au 10 novembre 2016, EquipHotel (Paris Porte de Versailles) a été la scène des innovations, tendances et rencontres business du secteur de l'Hospitality en France et à l'international.

Au cœur de 100 000 m² d'exposition, l'édition 2016 a regroupé : 1600 exposants dont 30% d'internationaux et 41 pays représentés, ainsi que 105 511 professionnels dont 19% d'internationaux et 130 pays représentés.

250 Top Acheteurs ont répondu présent dont 201 internationaux et 49 Français, ainsi que 17 délégations sur EquipHotel dont 11 internationales et 6 Françaises.

Près de 100 concours, ateliers-démos et conférences ont animé le salon sur des sujets d'actualités ciblées.

Ainsi 9 concours culinaires et de service en salle sur le Studio des Chefs ont eu lieu : Silvan Oswald (catégorie Apprentis) et Antoine Chuard (catégorie Chefs) remportent le concours Transgourmet Les Chefs en Or ; le Trophée Masse récompense Kévin Pemette ; le 1er Prix du concours Cuisine en Joute revient au Lycée Hôtelier Georges Frêche ; Sébastien Lefortier arrive en première place au Trophée Delaveyne ; la lauréate du Concours de service en salle Arcoroc- EquipHotel est Diane Blanch ; la première place du 1er Trophée René Lasserre est attribuée à Antoine Desmoulin ; Jeffrey Verquin remporte le Championnat de France de Flair Bartending 2016, et enfin, les lauréats du Trophées Valo Resto Pro – by Syneg et Ecologic sont Froid 77, Socamel Technologies et Restau'Co (coup de cœur).

Pour la 1ère fois sur EquipHotel, 2 concours consacrés à la restauration collective ont été organisés. L'équipe du Crous de Poitiers a ainsi remporté le concours « Elles ont du Talent ! - La restauration collective au féminin », et Jacky Hemon arrive en 1ère place du Concours Gargantua - sélection régionale Paris Ile-de-France.

EquipHotel 2016, c'était aussi 25 ateliers sur Let's work, 19 animations et dégustations sur le Bar, 15 tables rondes sur la Capsule Spa, 18 démonstrations, et 6 ateliers d'initiations.

110 Chefs étaient également présents sur le Studio des Chefs, avec notamment une trentaine de MOF et personnalités reconnus.

Différents espaces ont été aménagés pour l'édition 2016, comme l'Espace « T » par Transgourmet, qui a rassemblé plus de 85 exposants et 300 marques du marché alimentaire, ou encore le Studio16, établissement éphémère sur 3 étages de 3000 m².

Durant 5 jours des instances politiques se sont succédées (avec, par exemple, les Assises du Restau'Co), et pour la première fois, le Dîner de la Restauration Collective, réalisé par la Marine Nationale, a réuni tous les grands acteurs de la restauration collective (autogérée et concédée), les fabricants d'équipements de grande cuisine pour la restauration collective, membres du Syneg et d'autres grands fournisseurs de collectivités.

Enfin, plus de 350 innovations ont été déclarées par les exposants. Au cours de l'Innov16, 8 d'entre elles ont été récompensées, soit plus exactement 1 innovation par catégorie (Aménagement et Rénovation - Arts de la Table - Décoration, Luminaire, Mobilier - Grandes Cuisines, Cafétéria et Bar - Hygiène, nettoyage, linge & textiles professionnels Produits Alimentaires, Boissons - Spa, Salle de Bain - Technologies). La prochaine édition EquipHotel se déroulera du 11 au 15 novembre 2018 à Paris, Porte de Versailles.



01-12-2016



EquipHotel 2016 : le bilan



Du 6 au 10 novembre 2016, EquipHotel (Paris Porte de Versailles) a été la scène des innovations, tendances et rencontres business du secteur de l'Hospitality en France et à l'International.

Au cœur de 100 000 m² d'exposition, l'édition 2016 a regroupé : 1600 exposants dont 30% d'internationaux et 41 pays représentés, ainsi que 105 511 professionnels dont 19% d'internationaux et 130 pays représentés.

250 Top Acheteurs ont répondu présent dont 201 internationaux et 49 Français, ainsi que 17 délégations sur EquipHotel dont 11 internationales et 6 Françaises.

Près de 100 concours, ateliers-démos et conférences ont animé le salon sur des sujets d'actualités ciblés.

Ainsi 9 concours culinaires et de service en salle sur le Studio des Chefs ont eu lieu : Silvan Oswald (catégorie Apprentis) et Antoine Chuard (catégorie Chefs) remportent le concours Transgourmet Les Chefs en Or ; le Trophée Masse récompense Kévin Pernelle ; le 1er Prix du concours Cuisine en Joute revient au Lycée Hôtelier Georges Frêche ; Sébastien Lefortier arrive en première place au Trophée Delaveyne : la lauréate du Concours de service en salle Arcoroc- EquipHotel est Diane Blanch ; la première place du 1er Trophée René Lasserre est attribuée à Antoine Desmoulin ; Jeffrey Verquin remporte le Championnat de France de Flair Bartending 2016, et enfin, les lauréats du Trophées Valo Resto Pro – by Syneg et Ecologic sont Froid 77, Socamel Technologies et Restau'Co (coup de cœur).

Pour la 1ère fois sur EquipHotel, 2 concours consacrés à la restauration collective ont été organisés. L'équipe du Crous de Poitiers a ainsi remporté le concours « Elles ont du Talent ! - La restauration collective au féminin », et Jacky Hemon arrive en 1ère place du Concours Gargantua - sélection régionale Paris Ile-de-France.

EquipHotel 2016, c'était aussi 25 ateliers sur Let's work, 19 animations et dégustations sur le Bar, 15 tables rondes sur la Capsule Spa, 18 démonstrations, et 6 ateliers d'initiations.

110 Chefs étaient également présents sur le Studio des Chefs, avec notamment une trentaine de MOF et personnalités reconnus.

Différents espaces ont été aménagés pour l'édition 2016, comme l'Espace « T » par Transgourmet, qui a rassemblé plus de 85 exposants et 300 marques du marché alimentaire, ou encore le Studio16, établissement éphémère sur 3 étages de 3000 m².

Durant 5 jours des instances politiques se sont succédées (avec, par exemple, les Assises du Restau'Co), et pour la première fois, le Dîner de la Restauration Collective, réalisé par la Marine Nationale, a réuni tous les grands acteurs de la restauration collective (autogérée et concédée), les fabricants d'équipements de grande cuisine pour la restauration collective, membres du Syneg et d'autres grands fournisseurs de collectivités.

Enfin, plus de 350 innovations ont été déclarées par les exposants. Au cours de l'Innov16, 8 d'entre elles ont été récompensées, soit plus exactement 1 innovation par catégorie (Aménagement et Rénovation - Arts de la Table - Décoration, Luminaire, Mobilier - Grandes Cuisines, Cafétéria et Bar - Hygiène, nettoyage, linge & textiles professionnels Produits Alimentaires, Boissons - Spa, Salle de Bain - Technologies). La prochaine édition EquipHotel se déroulera du 11 au 15 novembre 2018 à Paris, Porte de Versailles.



Un guide Syneg et bientôt les Trophées Valo Resto Pro



L'assemblée générale du Syneg qui s'est déroulée le 21 juin à Paris a donné lieu au lancement du nouveau guide technique du Syneg, une synthèse actualisée des réglementations et normes en vigueur, réalisée par les meilleurs experts de la profession réunis au sein de la Commission Technique du Syneg. Il a été élaboré en étroite liaison avec des organisations partenaires comme la Fédération des industries mécaniques (FIM), le Centre tech-

nique des industries mécaniques (Cetim), et l'Union de normalisation de la mécanique (UNM).

Par ailleurs, le Syneg rappelle que les Trophées Valo Resto Pro ayant vocation à promouvoir les actions environnementales liées à l'économie circulaire des acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche seront remis à l'occasion du salon EquipHotel 2018 (du 11 au 15 novembre) à Paris - Porte de Versailles. ●

ÉQUIPEMENT

Les actualités et actions du Syneg

Le Syneg (Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines) a tenu son assemblée générale à la Maison de la Mécanique à Courbevoie, le 21 juin dernier. L'occasion pour son président Pascal Marchand de revenir sur les actions entreprises au cours des 12 derniers mois. Il a rappelé le rôle « *dans la défense des intérêts de la profession* » du Syneg qui s'est opposé, entre autres, au projet de taxe sur les HFC dans le cadre d'une grande alliance interprofessionnelle et a mené des actions contre certaines entraves à l'exportation de matériel fonctionnant au gaz naturel. La préservation de l'environnement a également été évoquée. « *En 2017, le dispositif Valo Resto Pro a permis de collecter plus de 6 300 tonnes d'équipements de cuisine professionnelle en fin de vie, soit une augmentation de 50 % par rapport à 2016.* » Le Syneg prépare actuellement une norme française de performance énergétique concernant les plaques coupe-feu, sauteuses et foyers, et collabore aux normes européennes sur la réfrigération pour les machines à café professionnelles. Cette réunion fut également l'occasion de présenter la nouvelle édition du Guide technique des matériels de cuisines professionnelles (commande



sur www.syneg.org/infos-publications/). Le Syneg en a également profité pour faire adopter une nouvelle feuille de route concernant son fonctionnement à l'ensemble de ses adhérents. « *Nous voulons ainsi progresser en termes de représentativité, de networking, de nouveaux services aux adhérents, d'expertise technique et de certification.* » Cette journée s'est poursuivie avec une conférence menée par Richard C. Delrins, anthropologue et chercheur au CNRS sur le thème : « *Comment la restauration hors-domicile peut-elle répondre aux nouvelles attentes de la génération des Millennials ?* ». À noter, le Syneg et Ecologic comptent organiser une grande soirée à l'occasion du salon EquipHotel le 14 novembre prochain, où vont être remis les trophées Valo Resto Pro, qui visent à promouvoir les actions environnementales liées à l'économie circulaire réalisées par les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche. ALL.

Le Syneg s'engage pour l'environnement

Le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) développe ses actions sur le thème du développement durable. La réglementation européenne et nationale met à la charge du producteur, fabricant, importateur, revendeur à sa seule marque, vendeur à distance l'obligation d'organiser, à ses frais, la collecte et le recyclage des déchets issus des équipements électriques et électroniques (EEE) et des éléments d'ameublement (EA) qu'ils vendent sur le territoire national. Dans une volonté de réduction de leurs impacts environnementaux, le Syneg a créé

le dispositif et le label environnemental Valo Resto-Pro. Le bilan 2017 marque une nette progression du dispositif avec une collecte de 6 317 tonnes, contre 4 210 tonnes l'année précédente.

Forts enjeux financiers et environnementaux

Par ailleurs, le syndicat se révèle particulièrement actif dans les domaines de l'éco-conception et de l'étiquetage énergétique des équipements de cuisines professionnelles. Dans les établissements recevant du public (ERP), les cuisines constituent un des principaux postes de consommation énergétique. Il en résulte

donc de forts enjeux environnementaux et financiers à optimiser la performance énergétique des appareils.

Le Syneg agit en application des directives et règlements européens d'étiquetage énergétique et d'éco-conception, comme c'est le cas pour les équipements frigorifiques, ou en anticipation, comme pour les équipements de cuisson, afin d'être force de proposition plutôt que de subir la contrainte réglementaire.

Il est ainsi à l'origine de plusieurs normes de mesure de la performance énergétique, comme l'efficacité énergétique



**VALO
RESTO
PRO**

Cet engagement passe notamment par le dispositif et le label environnemental Valo Resto Pro.

des cellules en réfrigération, actuellement en cours de publication. Les travaux se poursuivent sur les cellules à chariot, les cellules avec groupe à distance et les conservateurs à double accès. ●

TERRASSES

Biossun au beau fixe



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.

Trophée Collecte : 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 : 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.

REMISE DES PRIX VALO-RESTO PRO



DR

La remise des Trophées Valo Resto Pro 2018/19 qui récompensent les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche pour leurs démarches éco-responsables en faveur de la collecte et du recyclage des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie, se tiendra le mercredi 14 novembre 2018 en présence de Thierry MARX, parrain 2018 du salon. Ces Trophées sont organisés par le Syneg et Ecologic avec le soutien de Cinov Restauroconcepteurs, FCSI France, GNI-Synhorcat, Restau'Co, UDIHR et UniCpro.

En bref

French Tech pour ePack Hygiene

C'est lors de la réunion annuelle des dirigeants de la promotion 2017-2018 des entreprises lauréates du Pass French Tech, qui se tenait le 24 septembre dernier au Palais de l'Élysée, que le pionnier de l'HACCP digitalisée en France et en Europe ePack Hygiene s'est une nouvelle fois distingué. L'entreprise, qui devrait atteindre les 10 millions de CA en 2018 et compte à ce jour plus de 85 salariés ainsi que des distributeurs aux 4 coins de la planète, s'est en effet vu renouveler son Pass French Tech suite à l'importante croissance de son CA et ce, pour la 3^e année consécutive (voir aussi dossier Digital dans notre précédent numéro).

2^e édition des Trophées Valo Resto Pro

Les Trophées Valo Resto Pro, organisés par Syneq et Ecologic, ont été remis le 13 novembre lors du salon EquipHotel à Paris-Porte de Versailles, afin de valoriser les actions environnementales liées à l'économie circulaire. Ils concernent les fabricants, bureaux d'études, installateurs, distributeurs et utilisateurs de cuisines professionnelles, récompensés dans plusieurs catégories.

- **Socamel Technologies** : Meilleure performance de collecte des équipements en fin de vie
- **Tournus Equipement** : Meilleure action de communication en faveur de la collecte et du recyclage des équipements en fin de vie
- **Arwytec et Santos (ex-aequo)** : Meilleure démarche d'éco-conception dans les cuisines professionnelles

Rendez-vous avec le Gab 72 et Inter Bio

Le Groupement des Agrobiologistes de Sarthe en défense des agriculteurs et du cahier des charges français et européen de l'agriculture biologique (Gab 72) et Inter Bio organisent le 5 décembre prochain une Journée professionnelle sur le thème « Loi Agriculture et Alimentation - 20% de bio en restauration collective : comment réussir sa mise en œuvre ? ». La Maison du Temps Libre à Fillé-sur-Sarthe accueillera l'événement dédié aux professionnels et élus en lien avec la restauration collective. Détails sur www.interbio-paysdelaloire.fr

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 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.

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.

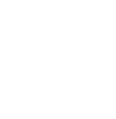
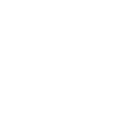
Organisés pour la seconde fois en 2018, les Trophées VALO RESTO PRO ont été créés à l'initiative du SYNEG et d'ECOLOGIC, d'une part pour récompenser les acteurs engagés dans l'économie circulaire, et d'autre part pour encourager le développement des bonnes pratiques en les valorisant et en les donnant 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% DÉCOUVERT
 AU FRO

Abonnez-vous

Populaire



Actualités

EN BREF...

● Généraliser les doggy bags

La loi Alimentation adoptée le 2 octobre par le Parlement oblige les restaurateurs à mettre à disposition des clients des contenants doggy bags, dans lesquels les clients pourront emporter les restes de leur repas à leur domicile. Pour mieux lutter contre le gaspillage, les parlementaires veulent généraliser à partir de 2021 ces doggy bags, contenants servant à emporter les restes consommés au restaurant. Les objets à usage unique en matière plastique (pailles, touillettes, couverts, couvercles, plateaux-repas, boîtes, pots à glace, etc.) seront, quant à eux, interdits au 1^{er} janvier 2020. P.6.

EquipHotel: découvrez les temps forts de l'édition 2018



De nombreuses nouveautés seront à retrouver au prochain salon EquipHotel qui aura lieu du 11 au 15 novembre 2018 à Paris Porte de Versailles. « *Pour ma première édition en tant que directeur du salon, j'ai souhaité positionner l'innovation comme fil conducteur* », confirmait ainsi Boris Provost. Aussi, les équipes de l'Innovore animeront un nouvel espace permettant aux visiteurs de tester les innovations des exposants. L'offre Boissons sera également centralisée en un seul et même lieu: le Wine & Spirits Center by Hobart & Eurocave – soit 500 m² dédiés aux spiritueux et au monde de la sommellerie. Autre nouveauté: le Food & Beverage Corner qui accueillera une vingtaine de « jeunes pousses » présentant leurs produits originaux. L'espace Transgourmet évolue également pour sa 5^e édition. Son nouvel Espace T rassemblera plus de 80 exposants et plus de 300 marques, le tout divisé en six univers différents. Au Studio18, des trios différents se succéderont chaque jour: un chef Les Collectionneurs, un

sommelier et un directeur de salle choisis par le directeur de salle du Plaza Athénée Denis Courtiade, pour animer ce restaurant éphémère. Autres temps forts du salon: les Trophées B.R.A Concepts Brasserie qui distinguent les établissements incarnant la modernité dans le secteur, avec une remise des prix le 13 novembre à 11h. Le concours du Meilleur Sommelier de France à l'Espace Congrès (pavillon 7.3) aura lieu le 11 novembre à 15h. Les Trophées Valo Resto Pro seront remis le 14 novembre à 17h30 au Resto des Chefs (pavillon 7.2) et les lauréates du concours Bridor « Ré-enchanter l'instant du petit-déjeuner hôtelier » (Auriane Lê, Mathilde Besson, Mélanie Poulain) seront également présentées. Enfin, plusieurs concours culinaires se dérouleront tout au long du salon. Les Chefs en Or, avec une finale internationale les 11 et 12 novembre de 9h30 à 14h; le Trophée Masse qui se déroulera le 11 novembre de 14 à 18h, ou encore les épreuves finales du Trophée Jean Delaveyne qui se tiendront le 13 novembre de 9h30 à 18h (lire également page 42).

ACTUALITÉS

2^e Trophées Valo Resto Pro sur EquipHotel

Le Syneg et l'éco-organisme Ecologic organisent la seconde édition des Trophées Valo Resto Pro, qui visent à promouvoir les actions environnementales liées à l'économie circulaire réalisées par les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche.

Ils seront remis lors du prochain salon EquipHotel, qui se tiendra du 11 au 15 novembre au Parc des Expositions de Paris Porte de Versailles.

Fabricants, installateurs, distributeurs, bureaux d'études, utilisateurs de cuisines professionnelles... Tous les acteurs du secteur étaient ainsi invités à répondre à l'appel à candidatures lancé pour ces trophées.



Ils pouvaient, jusqu'à la date limite des inscriptions fixée au 18 juillet, concourir dans une ou plusieurs des trois catégories suivantes : meilleure démarche d'éco-conception dans les cuisines professionnelles ; meilleure performance de collecte des équipements en fin de vie ; meilleure action de communication

en faveur de la collecte et du recyclage des équipements en fin de vie. À noter que les Trophées Valo Resto Pro sont organisés avec le soutien de CINOV Restauconcepteurs, FCSI France, GNI-Synhorcat, Restau'Co, l'Udihr et UNICPRO. Pour rappel, la 1^{ère} édition des Trophées avait récompensé les entreprises Froid 77, Socamel Technologies et Restau'Co. M.B.

ARWYTEC, SANTOS, SOCAMEL et TOURNUS lauréats de la seconde édition des Trophées VALO RESTO PRO® 2018-19

La seconde édition des Trophées VALO RESTO PRO® a récompensé sur le salon EquipHotel 2018, quatre acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouches : ARWYTEC, SANTOS, SOCAMEL Technologies et TOURNUS Equipement

A l'issue d'un appel à candidature lancé en mai dernier, puis d'une délibération tenue le 18 octobre, le jury composé des représentants du CINOV Restauconcepteurs, d'ECOLOGIC, du GNI Hôtellerie & Restauration, de RESTAU'CO, du SYNEG, d'UNICPRO 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 salue 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.



Trophée « Démarche d'éco-conception »

► Catégorie « Bureau d'études » : ARWYTEC

ARWYTEC, dirigé par Pierre KASKASSIAN, Michel de PASSEMAR et Bruno DETTWILLER, est un bureau d'études spécialisé dans l'ingénierie en restauration. Il réalise pour ses clients des prestations d'audit, de conseil et d'études sur tous les secteurs de la restauration collective et commerciale (scolaire, hospitalier, entreprise, etc.).

Le jury a voulu 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 :

TOUS LES ECO-
PROFESSIONNELS



SortirDuPetrole.com

Trophée « Démarche d'éco-conception »

► Catégorie « Bureau d'études » : ARWYTEC

ARWYTEC, dirigé par Pierre KASKASSIAN, Michel de PASSEMAR et Bruno DETTWILLER, est un bureau d'études spécialisé dans l'ingénierie en restauration. Il réalise pour ses clients des prestations d'audit, de conseil et d'études sur tous les secteurs de la restauration collective et commerciale (scolaire, hospitalier, entreprise, etc.).

Le jury a voulu 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).

<https://arwytec.business.site/>

► Catégorie « Fabricant » : 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 plu au jury. SANTOS a su mobiliser l'ensemble de la chaîne de production, des soustraitant 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 impact environnementaux de 20% par rapport à la gamme précédente pour une qualité supérieure.

<https://www.santos.fr/fr/>

► Trophée « Collecte » : 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 audessus 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.

<http://www.socamel.fr/>

► Trophée « Communication » : 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 de ses équipes et de ses clients à 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.

<http://www.tournus.com/>

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.



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 Aveyron, Le Comité des Villes Bio et Développement Progressif remportent les Trophées de l'Innovation vendéenne en Bio](#)

[Mathieu Bourgeat et Estelle n'ont pas lâché leur parole lors d'un tour de la table de la Semaine](#)

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 ?"](#)

Les contenants
alimentaires
éco-responsables



- En Ile-de-France, Newrest Restauration contractualise avec Transgourmet et la Ferme des Pommereaux | [Accueil](#) | [Doggy bag, bio, bouteilles en plastique...](#) | [Ce que les députés ont voté pour la restauration](#) -

25/05/2018

LE SYNEG ET ECOLOGIC ORGANISENT LES SECONDS TROPHÉES VALO RESTO PRO



Le Syneg qui rassemble et représente en France les fabricants d'équipements pour la restauration hors-domicile et l'éco-organisme Ecologic organisent la seconde édition des trophées Valo Resto Pro. Une initiative destinée à promouvoir les actions environnementales liées à l'économie circulaire réalisées par les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche. Décernés par un jury d'experts, ils seront remis à l'occasion du salon EquipHotel 2018, qui se déroulera du 11 au 15 novembre prochains à Paris Expo, Porte de Versailles.

Tous les acteurs de la filière des cuisines professionnelles et des métiers de bouche : fabricants, installateurs, distributeurs, bureaux d'études et même utilisateurs de cuisines professionnelles, sont invités à faire acte de candidature dans une ou plusieurs des trois catégories suivantes :

- La meilleure démarche d'éco-conception dans les cuisines professionnelles ;
- La meilleure performance de collecte des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ;
- La meilleure action de communication en faveur de la collecte et du recyclage des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 14 septembre.

Pour réduire l'impact environnemental de la filière et développer des solutions d'économie circulaire, le Syneg et Ecologic ont créé le [diplôme Valo Resto Pro](#) pour la gestion des équipements électriques et des éléments d'ameublement usagés. Ces trophées sont organisés avec le soutien du CINOV Restauconcepteurs, du FCSI France, du GNI-Synhorcat, de Restau'Co, de l'Udihf et de l'UNICPRO (Union nationale des installateurs de cuisines professionnelles) Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 18 juillet 2018 auprès de Gregory Anzalone, responsable du développement des marchés professionnels pour Ecologic : anzalone@ecologic-france.com. [Bulletin d'inscription](#).

Posted by Lydie Anastassian at 15:13:49 dans [Concours](#), [Equipement](#)

[J'aime](#) [Twitter](#) [Partager](#) 2

Commentaires

You can follow this conversation by subscribing to the [comment feed](#) for this post.

Poster un commentaire

Les commentaires sont modérés. Ils n'apparaîtront pas tant que l'auteur ne les aura pas approuvés. Ce blog ne peut être commenté que par des utilisateurs enregistrés. To comment, please [vous](#)

[J'aime](#) 974 [Partager](#)

RECHERCHER

OK

RESTAURATION21,
DÉCOUVREZ LE MAGAZINE

Restoration21



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

LES NOTES RÉCENTES

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

[Siha TV - Comment la restauration collective peut-elle répondre au projet Ambition Bio 2022 ?](#)

[Greffeuille Arveyan, Le Comptoir des Viandes Bio et l'Établissement Puigrenier remportent les Trophées de l'Innovation Viandes Bio en RHÔNE](#)

[Makfor Bourgeat et Esalys officialisent leur partenariat autour de la table de la Harmonie](#)

LA TRIBUNE D'ELISABETH LAVILLE

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

[Quand la restauration s'engage de la transition "sans pétrole"](#)

["Des studios sans plombée et la santé"](#)

["Pourquoi les restaurants professionnels"](#)

LA NEWSLETTER DE RESTAURATION21

[S'abonner](#)

ECOLAB

Solutions d'hygiène durables

ECOLAB

TRANSGOURMET

Fournisseur de référence

TRANSGOURMET

METRO

Partenaire des restaurateurs & commerçants indépendants

METRO

CHEF'ECO

Gestion des déchets et du gaspillage alimentaire

CHEF'ECO

GREEN ACCESS

Pour réduire vos émissions de CO2

GARANTIRÉDUCTION

ECKLEKTIC

Inscrivez votre activité dans une perspective durable

Ecklektic

Capture d'écran

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^e 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