

FOCUS PARTENARIAT SYNEG-ECOLOGIC

Valo Resto Pro, une filière et un label



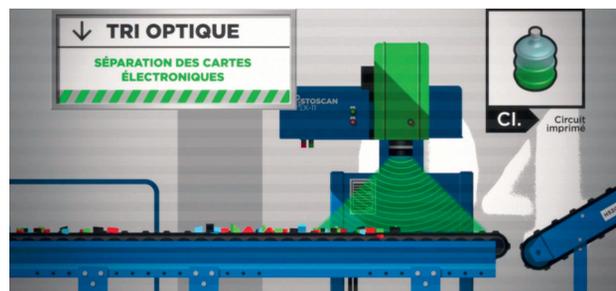
2



3

Le Syneg et Ecologic, éco-organisme agréé par l'État pour la gestion des déchets électriques, ont conclu un accord au terme duquel est mis en place Valo Resto Pro, dispositif global de collecte et de recyclage de la filière cuisine professionnelle et métiers de bouche, et nouveau label de qualité environnementale.

Créé à l'initiative du Syneg, ce dispositif Valo Resto Pro vise 2 objectifs. D'une part, proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière, un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie, dont les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), mais aussi, potentielle-



Ecologic est un éco-organisme agréé par les pouvoirs publics pour exécuter l'obligation des producteurs et importateurs de prendre en charge la fin de vie des équipements électriques.

ment, les déchets de chantiers et d'ameublement ; et, d'autre part, promouvoir un label d'identification collectif qui soit reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à la réglementation en vigueur.

10 000 tonnes d'équipements électriques

Sur le plan opérationnel, Ecologic est mandaté pour contractualiser avec chaque adhérent du Syneg et tout autre producteur appartenant à la filière cuisine professionnelle et métiers de bouche, pour prendre en charge la collecte et le recyclage des DEEE leur incombant, et leur offrir ainsi la possibilité d'utiliser le label Valo Resto Pro dans le cadre de leurs relations commerciales, dès lors qu'ils si-

gnent la charte assortie au label et s'engagent à promouvoir la collecte. 10 000 tonnes d'équipements électriques et électroniques sont mises annuellement sur le marché français par les adhérents du Syneg.

« Valo Resto Pro est d'ores et déjà soutenu par la plupart des principales organisations représentatives des installateurs, des bureaux d'étude et des utilisateurs », affirme le Syneg. Restau'Co, réseau des associations de la restauration collective, a déjà accepté d'adhérer et de participer à la commission de pilotage. « Nous voulons avoir une démarche collaborative. Valo Resto Pro est un engagement de filière global et nous le mettrons dans les critères de sélection des cahiers des charges », a commenté Éric Lepêcheur lors de la signature de la charte d'adhésion. ●

ent collectif

« Si les exportations se portent bien, c'est pour moi un signe de la qualité des équipements et de leur compétitivité sur le marché en général. »

Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg.



CHIFFRES

605 M€

c'est le CA du marché des équipements de cuisines professionnelles. En baisse de 0,7 % en 2013.

470 M€

c'est le CA des ventes sur le marché français (fabrications françaises + importations) en baisse de 2,5%.

135 M€

c'est le CA des ventes à l'exportation, en croissance de 5,5%.

36%

c'est la part des exportations dans le CA des constructeurs français. Cette part est très variable selon les familles de produits.

50

c'est le nombre d'entreprises que regroupe le Syneg, lesquelles réalisent 480 M€ (environ 80% du marché).

VENTES

Baisse de 2,5 % en France

Le marché des équipements de cuisines professionnelles représentait en 2013 un CA d'environ 605 M€, se répartissant entre le marché français (470 M€, en baisse de 2,5 %) et les exportations pour 135 M€. Par rapport à 2012, les ventes (France + export) ont légèrement reculé de l'ordre de 1 %. Les entreprises ont vécu un 1^{er} semestre 2013 le plus souvent en baisse, qu'une seconde partie de l'année plus dynamique est venue en partie compenser. Principales difficultés rencontrées : réduction ou report des investissements, en particulier du côté de la restauration collective, et pression accrue sur les prix. « Il est peut-être préférable d'avoir un investissement un peu moindre, mais de qualité, plutôt que de tirer les prix vers le bas et d'avoir un marché qui n'a plus de sens », commente Pierre-Alain Augagneur.