



EquipHotel : ARWYTEC, SANTOS, SOCAMEL et TOURNUS lauréats des Trophées VALO RESTO PRO® 2018-19

La seconde édition des Trophées VALO RESTO PRO® a livré son verdict ce mardi 13 novembre sur le salon EquipHotel 2018 à Paris Expo Porte de Versailles. Quatre acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouches ARWYTEC, 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 ».

Entrer dans la boucle de l'économie circulaire

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 :

- 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 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.

<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 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.

<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 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.

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



Des performances qui augmentent et une appétence pour les sujets environnementaux

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 tiennent à remercier l'ensemble des participants pour leur candidature.

Nolwenn BEAUVERGER (représentant RESTAU'CO) Présidente du Jury : « 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. »

Pascal MARCHAND et René-Louis PERRIER, respectivement Président du SYNEG et Président d'ECOLOGIC, organisateurs des Trophées : « 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. »

A propos de VALO RESTO PRO® : Créé à l'initiative du SYNEG avec Ecologic, le dispositif VALO RESTO PRO® remplit deux objectifs : d'une part, proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche », un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ; et d'autre part, promouvoir un label d'identification collectif reconnu comme l'engagement de toute la filière en faveur de la préservation de l'environnement, et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à la réglementation en vigueur.

<https://syneg.org/valo-resto-pro-dispositif-label-de-filiere-cuisines-pros/>

A propos du SYNEG : Syndicat professionnel au sens de la Loi de 1884, le SYNEG rassemble et représente en France les fabricants d'équipements pour la restauration hors-domicile : préparation, cuisson, réfrigération, ventilation, manutention, distribution, bars, offices, conservation du vin, laverie, traitement de l'eau et des déchets.

<https://syneg.org/>

A propos d'Ecologic : Ecologic est un éco-organisme mandaté par l'Etat pour la prévention et le recyclage des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). Investi d'une mission d'intérêt général auprès des citoyens et des entreprises, Ecologic contribue à développer une économie circulaire fondée sur les activités locales de recyclage. En 2017, Ecologic a pris en charge plus de 165 000 tonnes de déchets.

<http://www.ecologic-france.com/>

Contacts Presse :

Ecologic +33 (0)1 30 57 79 09
SYNEG +33 (0)1 47 17 63 62

Quentin BELLET / qbellet@ecologic-france.fr
André-Pierre DOUCET / apdoucet@syneg.org

