

1 Les membres du Syneg, ici réunis en assemblée générale, réalisent 80 % du CA du marché de l'équipement des grandes cuisines.

2 Le Syneg a souhaité faire participer à la filière Valo Resto Pro les syndicats représentant les utilisateurs, tel Restau'Co, présidé par Éric Lepêcheur (à d.) au côté de Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg.

3 Laurent Pauty (à d.), commercial marché public/privé – direction clients territoires – délégation marché d'affaires chez GrDF (à d.), commente le partenariat technique signé avec le Syneg, au côté de Pierre-Alain Augagneur.



1

FOCUS

GRANDES CUISINES DURABLES

Les équipementiers jou

Mise en place d'une filière de collecte et de recyclage des déchets électriques et d'un label avec Ecologic, partenariat technique avec GrDF, élaboration d'un guide de la maintenance préventive avec le Cetim... le Syneg multiplie les chantiers.

Les membres du Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) ont tenu leur assemblée générale au Ceproc à Paris le 19 juin. Présidé par Pierre-Alain Augagneur (Charvet), le Syneg regroupe 50 entreprises et a vu 3 adhérents gonfler ses rangs depuis le début de l'année (Adventys Pro, Alvene, et Eurocave). Il a également été rejoint par un nouveau secrétaire général, André-Pierre Doucet qui succède à Thierry Allix. Dans un contexte de marché un peu difficile en France et de hausse des matières premières (inox, notamment), le président du Syneg a souligné la bonne santé du marché export. C'est surtout 4 annonces qui ont été faites à l'occasion de cette AG, laquelle retraçait

une année de travail « très positive ». Tout d'abord, dans le domaine de la gestion des déchets électriques avec la création du label Valo Resto Pro, par le Syneg, en partenariat avec Ecologic (cf. ci-contre). Ensuite, dans le domaine technique, la convention de partenariat signée entre le Syneg et GrDF (principal distributeur de gaz naturel en France) pour développer la cuisson professionnelle au gaz naturel *via* 4 domaines de collaboration : la normalisation, la formation, le développement durable et la maintenance préventive. Celle-ci permettra aux équipementiers de développer leur connaissance des spécificités de la cuisson au gaz, de mener avec le Crigen (centre de recherche de GrDF) des essais complémentaires à ceux des fabricants, de développer l'influence de la France

sur la normalisation européenne et de contribuer à la qualité du SAV par la formation du personnel technique et la maintenance.

Respecter les exigences de la RSE

Troisième annonce, la remise en cause du Syneg dans le domaine de la responsabilité sociétale avec la révision de sa charte professionnelle qui adopte les principes de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE). La nouvelle charte, adoptée lors de l'AG, engage chaque entreprise membre au respect des exigences de la RSE dans les domaines de l'environnement, des droits sociaux, des achats et des relations avec les acteurs de la filière, notamment en termes d'information, de conseil et d'assistance des clients, de maintenance et de SAV. Quatrième annonce, la création d'un

Guide de la maintenance préventive des équipements de cuisines professionnelles, en partenariat avec le Centre technique des industries mécaniques (Cetim). Destiné aux gestionnaires d'équipements de cuisines professionnelles, aux prescripteurs et aux bureaux d'études, ce guide passera en revue les familles d'équipements, en répertoriant les pannes courantes consécutives à l'absence d'entretien et les opérations de maintenance qui peuvent les prévenir. Il devrait être disponible courant 2015. Enfin, plusieurs rendez-vous sont annoncés pour la période 2014-2015, avec des présences sur différents salons, à commencer par le temps fort d'Equip'Hotel à Paris – « *Un salon auquel les adhérents sont attachés* », a souligné Pierre-Alain Augagneur – mais aussi le salon Pir à Moscou. ●