



Paris, le 7 novembre 2016

## COMMUNIQUÉ

### **EquipHotel 2016 : FROID 77, SOCAMEL et RESTAU'CO, premiers lauréats des Trophées VALO RESTO PRO® !**

Les Trophées VALO RESTO PRO® ont livré leur verdict ce lundi 7 novembre sur le salon EquipHotel 2016 à Paris Expo Porte de Versailles. 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.

#### **Récompenser et faire connaître les bonnes pratiques**

A l'issue d'un appel à candidature lancé en mai dernier puis d'une délibération tenue le 21 octobre, le jury composé des représentants du CINOV Restauconcepteurs, d'ECOLOGIC, de FCSI France, du SYNEG, du GNI/SYNHORCAT, d'UNICPRO et d'une personnalité qualifiée, a récompensé FROID 77 et SOCAMEL Technologies respectivement pour les actions de communication et les performances de collecte faites 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, l'empreinte carbone, ...

#### **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 particulièrement 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.  
<http://froid77.com/>

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

#### **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 permettant de diminuer l'impact sur l'environnement de la restauration collective.

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. <http://restauco.fr/>

### Une mobilisation forte du secteur de la cuisine professionnelle

Organisés pour la première fois en 2016, 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 le recyclage, et d'autre part pour encourager le développement des bonnes pratiques. A ce titre, les membres du jury tiennent à remercier l'ensemble des participants pour leur candidature.

Stephan Martinez, Responsable de la commission environnement du GNI/SYNHORCAT, Président du Jury : *« Les délibérations ont donné lieu à des discussions passionnées car indépendamment de leur taille et de leurs moyens, les candidats ont développé des solutions innovantes pour le recyclage des équipements de cuisine. C'est révélateur de l'intérêt de la profession pour les questions environnementales. »*

Pierre MARCEL et René-Louis PERRIER, respectivement Président de la Commission environnement du SYNEG et Président d'ECOLOGIC, organisateurs des Trophées : *« Nous espérons la mobilisation du secteur pour ces Trophées et nous avons été comblés. Certains postulants ont adhéré au dispositif VALO RESTO PRO® et à sa charte depuis un an seulement et ont déjà des résultats probants. C'est bien là que se situe la récompense pour toutes les organisations de la filière qui soutiennent VALO RESTO PRO®. »*

-----  
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 incluant DEEE et DEA pro ; 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 : Le Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines, est l'organisation professionnelle qui, en France, rassemble et représente officiellement les fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles. Ses adhérents sont présents dans tous les métiers de la cuisine professionnelle : 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 organiser la collecte, la dépollution et la valorisation des Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE) et des Déchets d'Éléments d'Ameublement (DEA) de grandes cuisines et métiers de bouche sur le territoire français. Investi d'une mission d'intérêt général auprès des citoyens et des entreprises, Ecologic contribue à développer une économie industrielle circulaire fondée sur les activités locales de recyclage. En 2015, Ecologic a pris en charge plus de 100 000 tonnes de déchets. <http://www.ecologic-france.com/>

-----  
Contacts :

Ecologic	+33 (0)1 30 57 79 09	Quentin BELLET / <a href="mailto:qbellet@ecologic-france.fr">qbellet@ecologic-france.fr</a>
SYNEG	+33 (0)1 47 17 63 62	André-Pierre DOUCET / <a href="mailto:apdoucet@syNEG.org">apdoucet@syNEG.org</a>