

Synetam, nouvelle représentation de l'industrie des équipements et ustensiles pour la restauration, les arts culinaires, la blanchisserie & les conduits de fumée

Paris La Défense, le 04 mai 2023 – Le SYNEG & l'UNITAM fusionnent pour devenir **Synetam**, *Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires*. **Synetam** représente désormais 87 fabricants leaders réalisant un chiffre d'affaires de 1,5 milliard € et employant 7 000 personnes.

Synetam répond à la nécessité pour notre secteur industriel de disposer d'une organisation moderne, apte à répondre efficacement aux nouveaux enjeux sociaux, économiques et environnementaux : souveraineté industrielle, transition écologique & énergétique, industrie 4.0, compétitivité, emploi & formation, innovation.

Pierre Marcel, ex. SYNEG & Guilhem Pinault, ex. UNITAM, deviennent respectivement Président et Vice-président de **Synetam**. Ils déclarent : « *En fusionnant, nous gagnons en puissance et en influence. Synetam est structuré comme doit l'être un syndicat professionnel, mais conserve la souplesse d'une organisation à taille humaine. Optimisé sur le plan des moyens matériels, Synetam apporte de nouveaux bénéfices, soit par addition des points forts des syndicats d'origine, soit par création de nouvelles valeurs ajoutées. Notre but est de fournir un maximum de services à nos adhérents, et d'être l'interlocuteur qualifié des parties-prenantes de la filière.* »

Les 10 engagements de Synetam :

1. Rassembler, défendre & promouvoir, sous une même bannière, les équipementiers de la restauration et des arts culinaires : cuisine, coutellerie, arts de la table, blanchisserie, conduits de fumée ;
2. Favoriser le rapprochement des points de vue entre nos adhérents, et entre notre secteur et les acteurs de la filière : bureaux d'études, distributeurs, installateurs, exploitants, consommateurs ;
3. Être force de proposition auprès des pouvoirs publics, du parlement, des parties-prenantes et des relais d'opinion en relation avec notre industrie ;
4. Contribuer plus efficacement à la vie réglementaire & technique de la filière : veille, notes de position, protocoles professionnels, normalisation, certification ;
5. Développer une stratégie export commune : communication, made in France, prescription, pavillons sur les salons internationaux ... ;

6. Favoriser l'innovation dans toutes les dimensions de l'entreprise : R&D, production, mise en marché, surveillance du marché ;
7. Organiser la RSE de la filière : développement durable, égalité salariale, solidarité ;
8. Observer & mesurer les marchés : études, tendances, statistiques ;
9. Être l'interlocuteur des organisateurs de salons ;
10. Dégager des moyens pour intégrer dans le syndicat de nouvelles ressources humaines & de nouveaux services au bénéfice de l'adhérent ;

**Pour écrire ce destin commun, l'ex. SYNEG et l'ex. UNITAM ont d'abord fait
le constat de leur complémentarité :**

- il y a une évidente continuité entre l'équipement de la cuisine, l'espace convive et les arts culinaires ;
- les grands sujets sont communs et nécessitent plus d'influence : alimentarité des matériaux, vaisselle et contenants réemployables, PFAS, matières premières, mesure de sauvegarde de l'acier, taxe carbone aux frontières, ...pour ne parler que des plus récents ;
- leurs expertises réciproques sont fortes : l'ex. SYNEG dans les statistiques, les services à l'adhérent et le BtoB... l'ex. UNITAM dans l'export et le BtoC... enfin, ils ont en commun leur longue expérience réglementaire, technique et normative ;
- de nombreuses collaborations métiers lient déjà ou potentiellement leurs adhérents : conduits de fumée et ventilation, ustensiles de cuisine et appareils de cuisson, arts de la table et laverie, ... ;
- leur statut de syndicat selon la Loi de 1884 leur impose déjà formalisme et protection des adhérents au regard des règles de la concurrence ;
- leur adhésion à la Fédération des Industries Mécaniques (FIM)-Mecallians les inscrit de longue date dans une puissante culture industrielle.

Les syndicats d'origine :

- L'ex. SYNEG, syndicat des fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles et la blanchisserie. <https://syneg.org>
 - L'ex. UNITAM, syndicat des fabricants d'ustensiles de cuisine, de cuisson, de coutellerie, d'art de la table et de conduits de fumée. <https://www.unitam.fr>
-

Le périmètre de Synetam :

Article 4 des statuts : Le syndicat a pour objet la promotion, l'étude et la défense des droits ainsi que des intérêts matériels et moraux, tant collectifs qu'individuels, des fabricants d'équipements de cuisines et de blanchisserie professionnels, d'ustensiles de cuisine, de cuisson, de coutellerie, d'art et d'accessoires de la table, de conduits de fumée, et de produits connexes.

Les entreprises adhérentes de Synetam :

ACFRI – ADIAMAS - ADVENTYS - ALI COMENDA - ALLIANCE LAUNDRY SYSTEMS - ALTEMA – ALVENE - AMBASSADE DE BOURGOGNE – ANGELO PO - ANIMO –ARCOMETAL - ATELIER DU VIN - BAUMALU - BRETAGNE CERAMIQUE INDUSTRIE (BCI) - BEFOR TECHNITRANS - BLAIN & Cie – BONNET - BRITA France - BURLODGE FRANCE - BWT water+more – CAPIC - CHAUDRONNERIE DE L'ISÈRE – HORIS CEMA - CHARVET - CIB RÉFRIGÉRATION - CORECO (par CODIGEL) – CRISTEL – DANUBE - DE BUYER INDUSTRIES – DYNAMIC - ECP GROUP SOLEN – ELECTRO CALORIQUE - EMILE HENRY – ENODIS Prod. - FAGOR PROFESSIONAL – FERMOD - FORGE ET COUTELLERIE – FOSTER (RÉFRIGÉRATION France) - FRANCE AIR – FRIGINOX - GAMKO (RÉFRIGÉRATION France) – GILAC - GIRBAU – HOBART - INVICTA GROUP - ITV (par CODIGEL) – JEAN DUBOST – JONCOUX – KRAMPOUZ - LAHERA PRODUCTIONS - LEBRUN/ORFEVRERIE DE LA TOUR - LE CREUSET – LIEBHERR (par EBERHARDT) - LOUIS TELLIER - MBM France - MEIKO France - METOS – MIELE - NOGENT*** - ODIC/GELKIT – OPINEL – R. BOUTIN - RESCASET CONCEPT - REVOL PORCELAINE - ROGER ORFEVRE – RORGUE – ROSINOX - SAFEXIS EUROPE – SANTOS – GROUPE SEB – SMEG FOODSERVICE - SOCAMEL TECHNOLOGIES – SOFINOR – SOFRACA - SUD INOX – TEFAL - T.E.N - HORIS TGCP - THIRODE - TOURNUS ÉQUIPEMENT - TUBEST - VALENGUY PROVENCE – VALIDEX - VIM – WESTAFLEX BATIMENT - WILLIAMS SILVER FROST - WINTERHALTER

La Gouvernance de Synetam :

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Jean-Luc PÉROT	ADVENTYS
Livio BRUGNOLI	ALI COMENDA
Olivier RICHARD	ALVENE
Éric DENIS	BRETAGNE CÉRAMIQUE INDUSTRIE - BCI
Emmanuel BRUGGER	CRISTEL
Guilhem PINAULT	DE BUYER INDUSTRIES
Hervé GIRAUD	GEL KIT/ODIC
Laurent SIBILLE	ITV & CORECO (par CODIGEL)

Alexandre DUBOST	JEAN DUBOST
Gaël KAUFFMANN	JONCOUX
Georges RICHARD	L'ATELIER DU VIN
Jean-Philippe MOLINARI	LOUIS TELLIER
Alexander LOHNHERR	MEIKO
Bénédicte COMPÈRE	METOS
Valérie PAUMIER	MIELE
Luc SIMON	OPINEL
Olivier PASSOT	REVOL PORCELAINE
Paolo PESCATORI	ROSINOX
Philippe MANG	SAFEXIS
Aurélien FOUQUET	SANTOS
Jean-Jacques AUGAGNEUR	SIL
Laurent COURNEIL	SOCAMEL
Guillaume DELEAU	SOFINOR
Laurent GODARD	SUD INOX
Patrick LE FEUR	T.E.N.
Pierre MARCEL	TOURNUS EQUIPEMENT

BUREAU EXÉCUTIF DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Pierre MARCEL	TOURNUS EQUIPEMENT	PRÉSIDENT
Guilhem PINAULT	DE BUYER INDUSTRIES	VICE-PRÉSIDENT
Bénédicte COMPÈRE	METOS	TRÉSORIER
Emmanuel BRUGGER	CRISTEL	TRÉSORIER
Patrick LE FEUR	T.E.N.	CONSEILLER
Alexandre DUBOST	JEAN DUBOST	CONSEILLER
Laurent COURNEIL	SOCAMEL	CONSEILLER
Aurélien FOUQUET	SANTOS	CONSEILLER

PRÉSIDENTS & VICE-PRÉSIDENTS DE COMMISSIONS

Jean-Luc PÉROT	ADVENTYS	COMMISSION TECHNIQUE	PRÉSIDENT
Pascal PROVOST	NOGENT ***	COMMISSION MARCHÉ	PRÉSIDENT
Jean-Philippe MOLINARI	LOUIS TELLIER	COMMISSION COMMUNICATION	PRÉSIDENT
Matthieu SIBILLE	ITV & CORECO (par CODIGEL)		VICE- PRÉSIDENT
Julien JEAN	CRISTEL	COMMISSION INTERNATIONALE	PRÉSIDENT
Aurélien FOUQUET	SANTOS		VICE- PRÉSIDENT
Laurent COURNEIL	SOCAMEL	COMMISSION ACHATS	PRÉSIDENT
Alexander LOHNHERR	MEIKO	COMMISSION RSE	PRÉSIDENT
Alexandre DUBOST	JEAN DUBOST		VICE- PRÉSIDENT
Arnaud GUERIN	DANUBE INTERNATIONAL	COMMISSION BLANCHISSERIE	PRÉSIDENT
Patrick LE FEUR	T.E.N.	COMMISSION ACEF	PRÉSIDENT

L'équipe permanente de Synetam :

- André-Pierre DOUCET, Délégué Général
- Huguette GÉRARD, Conseillère auprès du Délégué Général
- Roxana TURCANU, Conseillère technique
- Christèle BOMY, Assistante administrative & comptable
- Patricia GUERN, Assistante administrative & communication
- Ana OLIVEIRA, Assistante administrative

