

Communiqué de presse – Paris, 9 novembre 2022

Dans le cadre du salon EquipHotel, le SYNEG et ECOLOGIC récompensent les lauréats de la 4^{ème} édition des Trophées VALO RESTO PRO®

Les démarches et les engagements environnementaux liés à l'économie circulaire des acteurs de la filière des cuisines professionnelles, métiers de bouche & blanchisserie, ont été récompensés ce 9 novembre sur le salon EquipHotel.

Les Trophées VALO RESTO PRO®, créés en 2016 par le SYNEG et Ecologic, fédèrent tous les acteurs de la filière des cuisines professionnelles, métiers de bouche & blanchisserie : fabricants, bureaux d'études, distributeurs, installateurs et utilisateurs. L'occasion pour la filière de faire connaître des initiatives vertueuses en faveur de la protection de l'environnement et les bons gestes en matière de responsabilité sociétale.

Suite à l'appel à candidature lancé au printemps 2022, le jury* a désigné la société **Socamel** lauréate du Trophée de la « **Meilleure initiative environnementale** ».

Le jury a également souhaité attribuer 2 autres Trophées : la société **Hobart** remporte un Trophée spécial « **Démarche globale en faveur de l'environnement** » ; et la société **Pandobac** remporte un Trophée spécial « **Encouragements du Jury** ».

Trophée « Meilleure initiative environnementale »

Le Trophée de la « Meilleure initiative environnementale » est décerné à **Socamel** pour l'adoption d'un nouveau fluide frigorigène à très faible potentiel de réchauffement global (PRG ou GWP) sur l'ensemble de ses gammes.

Le jury a été sensible au travail mené par les services internes et les fournisseurs concernés, pour anticiper les échéances réglementaires, sélectionner le fluide le moins impactant possible pour l'environnement (R1234YF avec un PRG proche de 0), modifier et redimensionner le circuit frigorifique, mettre en place de nouvelles certifications, former le personnel technique à l'emploi de ce nouveau fluide, intégrer une analyse de risque par un laboratoire externe pour valider le nouveau processus de fabrication, et communiquer la démarche auprès des clients en valorisant l'économie globale de fluide chargé en équivalent CO2 estimée par Socamel à 2 190 tonnes.

Au-delà de l'initiative remarquée de Socamel, ce Trophée récompense les efforts de recherche, de développement et de production de toute la filière du froid pour répondre aux obligations du règlement européen sur les fluides frigorigènes, dit « F-Gas », visant à réduire drastiquement d'ici à 2025 l'usage des fluides les plus chargés en HFC réputés pour leur fort PRG. En 2018, le SYNEG et d'autres professions de la filière du froid, ont pris des engagements avec les services de l'Elysée, de Matignon et du Ministère de la transition écologique, pour réduire l'impact lié à l'usage des HFC. Résultat : au 31 décembre 2021, la filière fait mieux que ses engagements, avec des mises en marché en tonnes équivalent CO2 en dessous des objectifs pris auprès des Pouvoirs publics.

Trophée spécial « Démarche globale en faveur de l'environnement »

Le jury décerne un Trophée spécial « Démarche globale en faveur de l'environnement » à la société **Hobart** en récompense de ses diverses initiatives vertueuses pour réduire ses impacts environnementaux.

L'entreprise a présenté au jury une approche globale des enjeux environnementaux à l'échelle de toute l'entreprise, visant à analyser, surveiller, et contrôler les paramètres qui déterminent la performance environnementale et la consommation d'énergie de l'entreprise ainsi que dans la conception et la fabrication des produits. L'atteinte de ces objectifs passe par la mise en place d'un système de



management de l'environnement certifié ISO 14001 et DIN EN ISO 50001 ; l'orientation des décisions d'entreprise en faveur des réductions de consommation d'énergie et d'eau ; l'innovation et la conception des nouveaux produits ; et la gestion responsable des déchets de toute nature (déchets de production, DEEE, etc.). Parmi les résultats obtenus, Hobart met en avant une baisse de 12% des émissions de CO₂ grâce à une nouvelle flotte de véhicules ; la production d'énergie grâce à l'achat d'un système photovoltaïque (160t de CO₂ évité) ; la réduction de l'énergie consommée par les équipements grâce à l'optimisation du système de chauffage, de l'isolation thermique, d'un système de récupération de la chaleur ; le système « *Clean Permanent, ASR* » permettant l'élimination de la saleté de la machine (baisse de la consommation d'eau propre), ...

Trophée spécial « Encouragements du jury »

Le jury a été sensible à l'intérêt d'une logistique circulaire sur un périmètre pertinent comme le propose **Pandobac** et lui décerne un Trophée spécial « Encouragements du Jury ».

Cette jeune entreprise créée en 2018 présente une initiative vertueuse pour réduire l'impact environnemental du transport de marchandises alimentaires et la production de déchets, en substituant l'emploi d'emballages à usage unique par un service clé en main d'emballages réemployables comprenant mise à disposition, collecte et lavage.

** le jury est composé de représentants des organisations suivantes : SYNEG, CINOV Restauconcepteurs, FCSI France, Resto France Experts, SNEFCCA, GNI HR, Restau'Co, UDIHR, UMIH.*

À 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 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.

À 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, blanchisserie traitement de l'eau et des déchets.

Contact SYNEG : André-Pierre Doucet – apdoucet@syneg.org

À propos d'Ecologic

Ecologic est un éco-organisme agréé par l'État pour organiser la collecte, la dépollution et la valorisation des Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE) sur le territoire français. Investi d'une mission d'intérêt général, Ecologic contribue depuis 2006 au développement d'une économie circulaire fondée sur des activités de prévention et de recyclage des déchets, avec l'ensemble des acteurs impliqués (producteurs, enseignes de distribution, collectivités, acteurs de l'ESS, opérateurs de traitement, associations, syndicats professionnels...).

Contact Ecologic : Quentin Bellet – Tél. : 01 76 52 00 04 – qbellet@ecologic-france.com

À propos d'EquipHotel

Le salon EquipHotel est un événement organisé par RX France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB référence du secteur Hôtellerie-Restauration tous les deux ans à Paris. L'événement rassemble plus de 1500 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 5



grands univers : restauration, design, bien-être, technologie & service. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente les sociétés françaises et internationales leaders sur leur secteur comme les jeunes entreprises innovantes qui imaginent les expériences dans l'hôtel et le restaurant de demain. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs. Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer de nouveaux fournisseurs et de découvrir leurs nouveautés. EquipHotel est également le hub des tendances et des innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom... sont mis en scène par les meilleurs architectes et experts.

EquipHotel du 6 au 10 novembre 2022

*Contacts EquipHotel : Stéphanie Morlat – Tél. ; 06 11 35 39 01 - stephaniemorlat@14septembre.com -
Arnaud Houitte – Tél. : 06.03.12.56.78 - arnaudhouitte@14septembre.com -*

