

La cuisine pro Resto France Experts à l'heure helvétique



C'est à Lausanne que les désormais traditionnelles 24H de Resto France Experts viennent d'avoir lieu. Retour sur cette rencontre nourrie d'actualités et qui a connu un record d'affluence.

Les 24H de RFE avaient en réalité débuté la veille puisque les bureaux d'études avaient été conviés par Electrolux Professionnal pour découvrir l'usine ThermoLine de Sursee en Suisse allemande où sont fabriqués les équipements de cette gamme de cuisson horizontale Premium ([Lire notre article](#)). Et après avoir rejoint Lausanne, tout le monde était prêt pour entamer un nouveau volet des 24H de RFE... à l'heure helvétique.

Le jeudi après-midi, force était de constater que l'association qui réunit les bureaux d'études d'ingénierie de l'Hôtellerie-Restauration et les fabricants qui opèrent sur ces marchés n'en finit pas de grandir. Il y avait foule au Carlton de Lausanne où se déroulait la rencontre. En ouverture de ce nouveau rendez-vous, le Président **Marc Grandmougin** n'a pas caché sa satisfaction en constatant l'affluence et en présentant les nouveaux membres. Six nouveaux fabricants (Brita, Moov and Cook, RSW, Ridel Energy, Solen/ECP, Werner & Mertz) et un bureau d'étude, **Jean-Michel Marbehant**, associé du BE belge ERM Project, rejoignent l'association. Pour rappel, RFE, créée en 2019 avec 12 membres en compte désormais 143 !





RFE investit EquipHotel

LA RESTAURATION
EN 2030 by RFE



Il faut dire qu'au fur et à mesure des rencontres, Resto France Experts enrichit ses contenus pour susciter discussions, échanges et témoignages qui se poursuivent ensuite autour de pause et repas toujours très conviviaux. A Lausanne, Resto France Experts a tout d'abord présenté, le projet qui a été mis en place en partenariat avec le salon EquipHotel. Outre un stand implanté dans le Hall 4 (N°E106) qui permettra aux visiteurs d'être accompagnés s'ils souhaitent bénéficier d'un parcours

sur-mesure en fonction de leurs projets ou attentes, RFE s'est mobilisé pour mettre en scène ce que pourrait être la Restauration en 2030. Sous la houlette de l'agence [FoodDesign](#) et de **Sylvie Amar** que l'on ne présente plus, un espace de 37 M2 permettra de découvrir les outils qui feront la restauration de demain : exosquelettes, robots, imprimantes 3D, matériaux anti-bactériens, aéroponie, appareils de nouvelle génération etc. Chaque jour s'y dérouleront des mini-conférences signées RFE et des démonstrations (avec le nouveau robot Plato de United Robotics Group ou les exosquelettes de Cobo4You mais aussi des interventions de La Pâtisserie numérique et son imprimante 3D etc.). L'intégralité du programme sera prochainement dévoilé. Autre projet qui avance avec 11 membres investis dans un groupe de travail dynamique, le partenariat avec la CRAMIF pour identifier les principaux risques et témoigner sur le vécu terrain. Le fruit de ce travail devrait, à terme, donner naissance à un ouvrage sur l'ergonomie et la prévention dans les métiers de la restauration.

BIM approved by SYNEG



Laurent Godard, le patron de Sud Inox mais aussi président du Groupe de Travail BIM du Syneg, a ensuite pris la parole pour présenter les résultats du travail engagé par le syndicat et ses adhérents, en collaboration avec FCSI, RFE, CINOV, SNEFCCA/UNACPRO, pour favoriser l'utilisation du BIM dans les projets de cuisine et ainsi répondre à la Directive 2014/24/UE du 26 février 2014 qui vise, entre autres, à favoriser l'utilisation du BIM pour les projets de construction financés par des fonds publics. Le Syneg a décidé de créer une marque collective, **BIM approved by Syneg** qui atteste de la conformité des bibliothèques de ses membres. « *L'idée ici* » a-t-il expliqué « *a été de standardiser les paramètres pour que chacun puisse parler le même langage. Ce travail a été opéré à partir des standards Revit et de la représentation des familles élaborée par le FCSI Monde et intitulée FCSI Revit Foodservice Equipment Standard. La marque collective BIM approved by Syneg nous permet maintenant d'estampiller les bibliothèques qui seront conformes à la nomenclature que nous avons retenue* ». Grâce à un partenariat avec le CESI (NDLR : une école d'ingénieurs), un outil d'audit automatique a été mis au point. Les premiers tests ont eu lieu et le premier audit est en cours (Thirode). Le Syneg a confié la gestion opérationnelle de la marque collective *BIM approved by Syneg* à sa filiale Promocuisines. Les entreprises qui souhaiteraient y souscrire doivent signer un contrat d'engagement et se soumettre au règlement d'usage de la marque collective. Toutes les informations sont disponibles sur le [site du Syneg](#).



RFE s'engage pour la formation

La réunion helvétique a aussi été l'occasion de rappeler que la formation restait au coeur des préoccupations des bureaux d'études. Marc Grandmougin a rencontré Meditea Academy qui propose de la formation initiale et continue en ligne ([Meditea-Academy.com](https://www.meditea-academy.com)). Cette structure travaille en partenariat avec l'Université privée Miguel de Cervantes de Valladolid en Espagne qui est prête à proposer un DUE à condition que les membres de RFE s'engagent à dispenser les heures de cours en ligne (une centaine d'heures sont nécessaires). « *Les formations actuelles ne sont pas suffisantes pour renouveler ou enrichir les effectifs dont nous avons besoin* » a dit le président, « *nous devons regarder ces nouveaux vecteurs de formation car toutes les nouvelles idées sont bonnes à prendre pour trouver des ressources. Et qui mieux que RFE peut le faire ?* ».

Egalim et ses soeurs... leurs conséquences sur le conditionnement des repas



Au coeur de l'actualité, les nouvelles lois qui ont touché de plein fouet la restauration et ses organisations ont largement alimenté les débats. Après un bref rappel du contexte (Egalim et ses soeurs AGEC et Climat et résilience), le débat s'est orienté sur les nouveaux contenants de la restauration collective avec ou sans plastique. La parole a d'abord été donnée à

Rescaset (**Nicolas Didier et Julien Ferry**) qui ont eu du mal à convaincre une bonne partie de l'auditoire même s'il était utile de rappeler que la loi Egalim n'interdit pas les alternatives au plastique (comme le carton, le papier, la cellulose...) ni le conditionnement et le transport en contenant plastique. Ils ont également précisé que pour les services de restauration à domicile, AGECE n'interdisait pas les récipients réemployables en plastique et autorisait les récipients à usage unique à condition qu'il y ait moins de 4 livraisons/semaine. Ils ont ensuite présenté les différentes solutions possibles pour être en conformité avec Egalim en 2025, notamment une solution mixte (contenant RPET/contenant réemployable) qui n'a pas fait l'unanimité parmi les spécialistes de la réglementation sanitaire... Et en aparté beaucoup s'accordaient à dire que le meilleur déchet étant celui que l'on ne produit pas et que RPET ou cellulose, recyclable ou compostable, les jours de la barquette « jetable » étaient comptés...



Pour suivre, **Sébastien Comby** ([Acfri](#)) a exposé les évolutions induites par Egalim sur la fonction refroidissement rapide. Les barquettes en cellulose, particulièrement isothermes, augmentent le temps de refroidissement entre 25 et 30% et nécessitent de refroidir à très basse température pour rester dans la réglementation. Il arrive aussi que ces barquettes soient chargées en cagette (superposées) ce qui augmente la difficulté. « *On ne le répétera jamais assez, pour bien refroidir il faut que l'air puisse passer et enrober correctement le produit à refroidir* » a-t-il dit taclant au passage la barquette cellulose qui s'affaisse si elle est empilée. « *Pour éviter ce problème, il faut utiliser des grilles ou des cagettes très aérées pour garantir le passage de l'air* ». Quant au bac inox, il est bien meilleur conducteur mais Sébastien Comby prévient : « *il faut éviter les bacs inox grande hauteur, 55 ou 65 mm et surveiller le remplissage manuel à la louche qui entraînent des chargements aléatoires en épaisseur et en poids. Le pesage après remplissage est indispensable* ». Aérer les contenants implique d'avoir plus de capacité alors que la surface disponible en cuisine est de plus en plus réduite. Il faut alors privilégier des nouvelles solutions qui offrent plus de souplesse (tunnels de refroidissement permettant de refroidir en même temps plusieurs petits chariots par exemple) et des systèmes/machines économes en énergie ou au moins bien contrôlés pour éviter problèmes techniques et factures salées. [Acfri](#) présentera prochainement à EquipHotel les résultats de tests menés en partenariat avec Unox et Microlide sur le refroidissement des bacs inox. A suivre donc!

Monsieur l'Ambassadeur et visite de l'EHL...

Après une dernière intervention de la MOF conseil en hygiène alimentaire [Stéphanie Chevalier Lopez](#) (SCL Qualité), l'assistance a eu le privilège d'accueillir l'Ambassadeur de France en Suisse et au Liechtenstein, **Frédéric Journes** qui a conquis l'assemblée par sa vision claire et synthétique des relations économiques franco-suisse mais aussi par son humour. Il a rappelé que la Suisse était un pays à part, un pays d'excellence, notamment en matière d'industrie hôtelière et de restauration. Son fonctionnement en tant que démocratie semi-directe (confédération et cantons) peut surprendre, « *dans un projet, les décisions sont toujours très longues, car chaque acteur, chaque citoyen est consulté. En revanche, une fois que les choses sont décidées, l'exécution est ultra rapide, vous seriez épatés !* » a-t-il dit. Il a recommandé à ceux qui souhaiteraient travailler avec la Suisse de se faire accompagner par Business France car « *la Suisse n'étant pas un pays de l'Union*

européenne, elle a ses propres règles, notamment dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, un domaine qui vous touche directement... ».



Frédéric Journes, Ambassadeur de France en Suisse et au Liechtenstein

La soirée s'est achevée par un dîner gastronomique au Carlton aux couleurs du canton de Vaud avant que les participants ne se retrouvent le lendemain pour une visite de l'École Hôtelière de Lausanne, un fleuron qui s'agrandit avec la fin des travaux d'une énorme extension. Ceci afin de mieux accueillir chaque année plus de 2000 étudiants dont 65% viennent de l'étranger. Les membres RFE ont été reçus par les élèves Ambassadeurs qui leur ont fait visiter l'école puis **Christophe Laurent**, EHL GroupValues Ambassador et **Patrick Ogheard**, doyen associé en charge des programmes d'arts pratiques, leur ont présenté l'histoire de l'école et les valeurs qu'elle incarne. Un somptueux buffet déjeunatoire réalisé par les élèves et leurs professeurs leur ont ensuite été servis. Une expérience mémorable pour clôturer ces 24H qui laissent la place aux prochaines qui se dérouleront à Lyon en mars 2023.

