

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Embargo jusqu'au 17 novembre 2020 – 9h00



Les Trophées VALO RESTO PRO® 2020-22 dévoilent leurs lauréats : ODIC et VESTO

Dans ce contexte 2020 si particulier, la troisième édition des Trophées VALO RESTO PRO® a été maintenue et livre son verdict ce mardi 17 novembre, dans le cadre de l'EquipHotel WEEK. Deux acteurs du secteur de la cuisine professionnelle et des métiers de bouches, ODIC et VESTO, se voient récompensés. ODIC remporte le Trophée de la « Meilleure initiative environnementale » pour l'éco-conception de ses équipements ; et une jeune start-up VESTO, décroche un Trophée spécial « Encouragements du jury », pour son initiative visant à développer le réemploi des appareils de cuisines professionnelles.

Suite à l'appel à candidature lancé en mai dernier et à la délibération du 21 octobre, le jury composé des représentants d'ECOLOGIC, du FCSI, du GNI Hôtellerie & Restauration, de RESTAU'CO, de Resto France Experts, du SNEFCCA, du SYNEG, de l'UDIHR et de l'UNACPRO, a décidé de décerner 2 Trophées.

La « meilleure initiative environnementale » revient à ODIC et un prix spécial « Encouragements du jury », est attribué à VESTO. Le jury salue l'engouement suscité par la nouvelle catégorie « Meilleure initiative environnementale » qui visait à récompenser pour la première fois cette année, les acteurs qui participent à une gestion durable des déchets et des ressources, chacun dans son domaine d'application. Elle a attiré des candidats de tous horizons dont les initiatives de qualité méritent toutes d'être soulignées, que ce soit dans les domaines de l'éco-conception, la réutilisation, la réduction de la consommation d'énergie ou du gaspillage alimentaire, ou de la gestion des biodéchets.

Trophée « Meilleure initiative environnementale »

ODIC, entreprise co-dirigée par Xavier BARÓ et Hervé GIRAUD, est spécialisée dans l'étude, la conception, la fabrication en France et la vente d'équipements frigorifiques destinés à de nombreux secteurs d'activités, tels que la restauration publique et commerciale, l'agro-alimentaire, les milieux industriels et la boulangerie-pâtisserie.

Le jury a tenu à récompenser ODIC pour saluer sa démarche d'éco-conception adoptée lors de la refonte de sa gamme de produits « Restauration ». Il a été tout particulièrement sensible à la méthode et à l'organisation mises en place et qui ont fait la réussite de ce projet avec notamment, la création d'une équipe dédiée et l'accompagnement du CETIM tout au long de la réflexion. Ce projet a permis entre autres, d'économiser 30% de matière lors de la fabrication.

[\[VOIR L'INTERVIEW ODIC\]](#)

www.odic-sa.com

Trophée « Encouragements du Jury »

VESTO, jeune start-up dirigée par Bastien RAMBAUD et Wilfrid DUMAS, a conçu son modèle autour de l'enjeu de la réutilisation du matériel de cuisines professionnelles, en s'engageant à proposer des équipements fiables et durables notamment aux primo-entrepreneurs.

Le jury, particulièrement sensible à la réduction des impacts environnementaux que permet le concept de cette jeune entreprise, lui a décerné un Trophée exceptionnel afin d'encourager son modèle d'économie circulaire et son développement dans un contexte 2020, si complexe pour la profession.

[\[VOIR L'INTERVIEW VESTO\]](#)

www.vesto.fr

Un nouveau concept ouvert à tous les métiers de la filière !

Organisés pour la troisième fois, 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 l'économie circulaire, et d'autre part pour encourager le développement des bonnes pratiques en les valorisant auprès de toute la filière. La particularité de cette édition 2020-2022 résidait dans la création d'une nouvelle catégorie de prix « Meilleure initiative environnementale » qui a offert aux industriels, bureaux d'études, installateurs et agences, ainsi qu'aux exploitants de cuisines professionnelles, l'opportunité de décrocher une récompense qui valorise leurs engagements en matière de développement durable. A ce titre, les membres du jury tiennent à remercier l'ensemble des participants pour leur candidature.

Messages des créateurs de Valo Resto Pro et des Trophées

Flavien Dumont, Président de la Commission environnement du SYNEG

« Pour le SYNEG, les Trophées VALO RESTO PRO sont à la fois l'occasion de récompenser des initiatives individuelles remarquables, et de mettre en lumière la volonté collective de toute notre filière de mieux prendre en charge sa responsabilité environnementale »

René-Louis Perrier, président d'Ecologic

« Il était important, malgré cette année 2020 si particulière, que les Trophées VALO RESTO PRO® puissent avoir lieu. Nous félicitons d'autant plus, tous les candidats de s'être mobilisés et d'avoir réussi à préparer des dossiers complets en dépit du premier confinement. Le palmarès 2020-2022 confirme la tendance observée il y a deux ans. Dans un contexte de progression du recyclage des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie, les enjeux environnementaux deviennent fondamentaux et chaque acteur de la filière a son rôle à jouer, de l'éco-conception du matériel à la réduction de consommation d'énergie, de la réutilisation des équipements à la bonne gestion de leur fin de vie.

Les détenteurs de DEEE et DEA de cuisines professionnelles savent qu'ils peuvent compter sur un service complet au travers de Valo Resto Pro dont le mode opérationnel centralisé sur la plateforme www.e-dechet.com, simplifie l'ensemble de leurs démarches. Cette solution de collecte et de traitement garantit non seulement le respect de leurs obligations légales, mais agit aussi comme label, gage de l'engagement de toute une filière. »

À PROPOS DE...

VALO RESTO PRO® :

Créé en 2014 par le SYNEG et ECOLOGIC, ce service a pour but de prendre en charge la responsabilité élargie des producteurs d'équipements professionnels pour les cuisines et les métiers de bouche. L'objectif est d'apporter une solution simple aux détenteurs de ces équipements lorsqu'ils deviennent des déchets. Valo Resto Pro, c'est à la fois un dispositif opérationnel et un label. Il facilite la vie des détenteurs en leur offrant un guichet unique qui prend en charge 2 flux de déchets souvent mutualisés : les équipements de cuisine et les éléments d'ameublement associés. Ce dispositif de collecte sur site ou via un réseau de points d'apport, assure une dépollution et un recyclage en toute conformité, partout en France. Il s'agit également d'un label puisqu'il garantit aux détenteurs, que les producteurs gèrent bien la fin de vie de leurs équipements conformément à la loi et valorise l'engagement de toute notre filière en faveur de la préservation de l'environnement.

www.valorestopro.com

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.

syNEG@syNEG.org - www.syNEG.org

ECOLOGIC

Ecologic est un éco-organisme agréé par l'Etat, en charge de la collecte, de la dépollution et de la valorisation des DEEE* sur l'ensemble du territoire français. Il contribue depuis 2006 au développement d'une économie circulaire fondée sur des actions de prévention, de sensibilisation et de recyclage des déchets, mobilisant l'ensemble des parties prenantes. Son objectif a toujours été de faciliter la gestion des déchets pour les professionnels, en leur procurant des solutions de collecte innovantes comme Valo Resto Pro, ainsi qu'un guichet unique accessible 24h/24, pour centraliser leur démarche : www.e-dechet.com.

www.ecologic-france.com

*Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques

EQUIPHOTEL

Le rendez-vous professionnel et international de référence du secteur de l'hébergement et de la restauration hors-domicile, organisé tous les deux ans à Paris, s'est réinventé dans ce contexte de crise COVID. Moments d'échanges, de découvertes et d'inspiration sont toujours au rendez-vous grâce à l'EquipHotel WEEK, la semaine digitale d'EquipHotel. Hôteliers, chefs, restaurateurs, architectes, décorateurs, investisseurs... sont invités à retrouver une série de contenus premium, en direct ou à la demande : webinars, pitch produits, interviews, visites virtuelles, Le concours des INNOVATION AWARDS... Toute l'avant-garde des tendances qui mettra à l'honneur leur industrie.

www.equiphotel.com



EQUIPHOTEL PARIS
WEEK

16-20 Nov. 2020

POUR PLUS D'INFORMATION...

- **CONTACT PRESSE** : Elisabeth Steffann - esteffann@ecologic-france.com - 06 66 74 30 75
- **Contact service Valo Resto Pro** :
Grégory Anzalone - ganzalone@ecologic-france.com - 07 63 13 59 40
- **Contact SYNEG** : André-Pierre DOUCET – apducet@syNEG.org – 06 74 00 99 34
- **Contact EQUIPHOTEL** : Laura HEMMEL – laura.hemmel@reedexpo.fr – 06 35 34 80 03