



**| RFE et économie circulaire |** Resto France Experts (RFE), qui promeut l'expertise de ses adhérents tout en assurant leur notoriété, souhaite attirer l'attention sur l'engagement de ses membres en matière d'économie circulaire et notamment la bonne application des réglementations environnementales concernant les équipements électriques et électroniques (DEEE) et déchets d'éléments d'ameublement (DEA) depuis 7 ans. Pour rappel, une attestation concernant l'application desdites réglementations est demandée lors de l'adhésion à l'association, et l'intégration de clauses administratives strictes liées dans les cahiers des charges des bureaux d'études RFE est plus que recommandée. Un engagement capital qui trouve tout son sens aujourd'hui, alors que près de 939 millions d'équipements électriques et électroniques ont été mis sur le marché en 2018 (1,9 million de tonnes) provoquant 796 414 tonnes de déchets collectés en France la même année, pour un taux de recyclage de 73 % (rapport annuel du registre des déchets d'équipements électriques et électroniques de l'Ademe, données 2018). Rappelons par ailleurs que, si les contraintes et risques sanitaires accrus ont imposé le report des 24H00 RFE à Venise (prévues initialement les 1<sup>er</sup> et 2 octobre 2020), l'association continue de se mobiliser : création d'une chaîne YouTube ; poursuite des partenariats avec GL Events, Reed Expo et la Cramif ; groupes de travail sur la maintenance, les réseaux sociaux, les institutionnels ; rencontres avec les acteurs majeurs de la filière Hôtellerie/Restauration (Syneg, GIF, Eurochef...). Rendez-vous sur [www.restofranceexperts.fr](http://www.restofranceexperts.fr) et sur la page LinkedIn Resto France Experts. E.N.

**| Nouvelle cuisine centrale dans la Manche |** Le projet d'aménagement de la cuisine centrale de Cherbourg-en-Cotentin (Manche) à l'espace René Le Bas (ancienne cuisine de l'hôpital des armées) a été

adopté. Les travaux devraient commencer en février prochain, pour une livraison en juillet/août 2021. Cette nouvelle unité de production (3 500 repas scolaires par jour en liaison chaude) s'intègre dans un projet de modernisation du quartier comprenant la cité coloniale, la voie du Homet et le renouvellement urbain de manière générale. La Presse de la Manche révèle également que c'est, entre autres, pour favoriser les circuits courts et gagner en qualité que cette cuisine a vu le jour, et que le budget alloué à la réhabilitation des 640 m<sup>2</sup> des lieux serait d'1,6 million d'euros HT.

**| Site Internet du Snefccca |** Le nouveau site du Snefccca ([www.snefccca.com](http://www.snefccca.com)) est désormais disponible ! Plus clair et plus moderne, il a été entièrement repensé afin d'offrir aux internautes et aux adhérents une navigation simplifiée et intuitive afin que tous obtiennent rapidement des réponses à leurs demandes. Après plusieurs mois de réflexion, création et développement, le site offre une toute nouvelle expérience utilisateur à travers une présentation détaillée du syndicat, une introduction sur le secteur et ses métiers/qualifications, les actualités, un agenda informatif et collaboratif, un annuaire en ligne (avec map interactive et géolocalisable mise à jour en temps réel) et un espace « Adhérents ».



Ce dernier, constitué d'entrées par profils métiers, permet un accès direct à la fiche personnelle de chacun, à la base documentaire, modèles administratifs et outils utiles, ainsi qu'aux fichiers partagés des instances du Snefccca auxquelles l'adhérent est élu. Développé pour évoluer dans le temps, ce site met également des tutoriels à disposition, pour une prise en main optimale des internautes. E.N.

**| Maîtriser l'Art de la sauce avec Guy Legay |** Après la cuisine de Guy Legay et ses créations « terroir », le chef et MOF dévoile toute sa maîtrise de l'Art de la sauce dans un nouvel ouvrage paru en octobre :

*Les sauces de Guy Legay.* Il y explique les techniques de base de ses sauces chaudes, froides, salées ou sucrées comme la sauce hollandaise, maltaise, mousseline, divine ou moutarde. « Ne l'oublions jamais, un plat sans sauce ou sans jus est un plat auquel il manque quelque chose », affirme le chef Christian Constant dans la préface.

« La sauce est un travail du produit, une recherche de saveurs, un art de la réduction, le plaisir d'associations audacieuses. La sauce est un plaisir visuel aussi. Il faut prendre son temps pour faire une belle



sauce et en obtenir une belle marbrée ou soyeuse, intense et brillante, naturelle et texturée. » Les photos sont signées Laurence Barruel (qui a collaboré avec d'autres chefs tels que Régis Marcon, Cédric Burtin ou Philippe Arrambide). L'ouvrage est disponible aux Éditions De Borée (24,90 euros). S.M.

**| Trophées Valo Resto Pro |** C'est dans le cadre de l'EquipHotel Week que les Trophées Valo Resto Pro révélaient les lauréats 2020-22 le 17 novembre 2020. Le jury composé des représentants d'Ecologic, du FCSI, du GNI Hôtellerie & Restauration, de Restau'Co, de Resto France Experts, du Snefccca, du Syneg, de l'Udihr et de l'UnaCpro, a décerné 2 trophées. Odic, entreprise spécialisée dans l'étude, la conception, la fabrication en France et la vente d'équipements frigorifiques, co-dirigée par Xavier Baro et Hervé Giraud, a reçu le nouveau prix de la « Meilleure initiative environnementale ». Ce trophée, qui vise à récompenser les actions dirigées vers une gestion durable des déchets et des ressources, distingue ici la démarche d'éco-conception adoptée par la société lors de la refonte de sa gamme de produits Restauration. Le Trophée « Encouragements du Jury » a quant à lui été remis à Vesto, start-up dirigée par Bastien Rambaud et Wilfrid Dumas, proposant des équipements fiables et durables notamment aux primo-entrepreneurs grâce à la réutilisation du matériel de cuisines professionnelles. E.N.

