



Repères

F-GAS

Des exemptions officielles

La Commission européenne a reconnu que certains équipements de cuisines professionnelles pourraient continuer à être commercialisés avec un GWP supérieur ou égal à 150, au-delà du 1^{er} janvier 2025. Cette reconnaissance est inscrite dans le règlement d'exécution (UE) 2025/33 daté du 13 janvier 2025 et publié au JO de l'Union européenne le lendemain. Sont concernés :

- les cellules de refroidissements avec une capacité de 25 kg à 100 kg d'aliments, les chariots de maintien et de remise en température des aliments avec une puissance nominale de 1,5 kW à 10,5 kW ;
- les sorbetières artisanales d'une puissance frigorifique supérieure à 2 kW ;
- les machines à glaçons avec une capacité de production de glace de 200 kg à 2000 kg par 24 heures ;
- les armoires de fermentation contrôlée avec une puissance absorbée de 1 kW à 2 kW,
- les distributeurs de boissons surgelées et les distributeurs de crème fraîche avec une capacité de charge réfrigérée supérieure à 3 litres.

Le Syntam et son homologue EFCEM Italia ont oeuvré pour ces dérogations portées au niveau français par le bureau des produits chimiques de la Direction Générale de la Prévention des Risques (DGPR) auprès de la Commission européenne.

CERTIFICATION

Vincent Stellian, président de Qualicuisines

Vincent Stellian succède à Patrice Quéva dont il salue le travail qu'il va poursuivre avec ses pairs pour faire aboutir la certification, normalement d'ici à 2026.

Au cours de l'assemblée générale organisée fin février, Vincent Stellian a été élu président de Qualicuisines. Patrice Quéva qui occupait cette fonction depuis 2014 a souhaité s'en décharger après « *y avoir accompli un travail remarquable reconnu par tous* » souligne son successeur. Et Vincent Stellian de citer le nombre croissant d'adhérents qui dépasse la centaine aujourd'hui et la bonne gestion de l'organisation. Ce qui, confie-t-il, va permettre avec le nouveau vice-président Jean-François Grisoni et ses pairs, de conduire

à son terme le passage de la qualification à la certification, envisagé pour début 2026. Un achèvement qui permettra dès lors à Vincent Stellian de passer la main à la nouvelle génération qui vient d'arriver au sein du bureau autour son nouveau secrétaire Thibault Évain.

La certification bientôt à son terme

La démarche de certification en cours s'appuie sur un solide cahier

des charges élaboré par Patrick Joseph et l'actuel CSQC (*) présidé par Eric Le Borgne. Reste dans les mois à venir au Cofrac à auditer et accréditer Qualicuisines en tant qu'organisme certificateur. Ce qui revient à reconnaître son indépendance et sa compétence technique, réglementaire et administrative dans le cadre de ses missions. ●

PLM

(*) Conseil Supérieur de Qualification & de Classification



BUREAUX D'ÉTUDES

FCSI France : une nouvelle coprésidence

Le FCSI France, l'association française des consultants et bureaux d'études en restauration commerciale, d'entreprise et de collectivités mais aussi en hôtellerie, a tenu son assemblée générale annuelle le 7 février dernier. Après 4 ans de totale implication, Denis Daveine passe la main à deux nouveaux présidents qui se partageront la représentation de l'association : **Sylvain Caussignac** (HACS Restauration & Restauration Conseil) et **Nicolas Sadmi** (Alma Consulting). Cette nouvelle organisation trouve tout son sens dans la volonté d'une part de concerner tous les secteurs de la restauration - commerciale, d'hôtellerie, d'entreprise et de collectivités - mais aussi d'œuvrer avec un esprit d'équipe encore renforcé. Cette



Sylvain Caussignac (HACS Restauration & Restauration Conseil) et Nicolas Sadmi (Alma Consulting) vont assurer la co-présidence de l'association

réunion a aussi été l'occasion d'acter l'arrivée de nouveaux membres : Sandrine Gross (Alma Consulting), Bertrand Lorin (ERES Expertises) et Pierre Manternach (Pimant) ainsi que 3 nouveaux membres partenaires avec Odic, BWT et Pandobac.

Au programme de 2025

Sont programmés les événements suivants :

- continuité des *Tables Ouvertes mensuelles* ;

- deux *Rencontres du FCSI France* en région avec pour commencer une visite à **Toulouse du 14 au 16 mai** sur le thème de « *La cuisine de demain et l'IA en restauration* », qui sera suivie d'un déplacement à **Besançon du 17 au 19 septembre** ;

- la participation au salon **HOST à Milan du 17 au 21 octobre** avec le stand du FCSI EAME qui regroupera de nombreux membres d'Europe et du Monde. ●

NR