



LE BIEN PUBLIC
les dépêches



actuéco

Grandes Cuisines
LE PREMIER MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE CUISINE

cuisine collective

L'Hôtellerie
Restauration



BRA
TENDANCES RESTAURATION

L'EXPRESS

REVUE DE PRESSE

LSA

snacking

TOURNUS
EQUIPEMENT

NEO
RESTAURATION

LINEAIRES

JUILLET 2015

le Journal du Palais

Collectivités
EXPERIENCES

RESTO
GRATUIT
PROS
LE MENSUEL GRATUIT VRAIMENT PRO

Hotelier
Middle East

Les Echos
Le Quotidien de l'Economie

LE CHEF.COM

Le
Cuisinier

le journal
de France et d'ailleurs



Développement durable



Tournus Equipement s'engage dans une démarche "bilan carbone"

En février 2009, **Tournus Equipement** s'est engagé dans une démarche "Bilan Carbone" conçue par l'Ademe. Elle consiste "à mesurer ses émissions de gaz à effet de serre (GES) puis de les réduire", souligne Tournus. Le fabricant a analysé pendant quatre mois 25 000 commandes clients, 12 000 commandes fournisseurs, et 5 000 références de matières premières.

Comme c'est requis dans la procédure définie par l'ADEME, Tournus a recensé les émissions de CO2 pour toutes ses activités : matières premières, transports (distances, poids, volume, etc...), consommations d'énergie interne, utilisation chez le client, etc. Après cette première phase de comptabilisation, Tournus a établi un plan d'actions des axes de progrès sur ses secteurs les plus importants : substitution de matières premières, réduction de consommation, recherche de l'efficacité énergétique.

Cette démarche rentre dans une approche globale "éco responsable" qui a amené Tournus à rejoindre la filière de recyclage DEEE organisée par le Syneg et la société homologuée Recy'stem Pro. Par ailleurs, Tournus, depuis 2007, intègre dans ses fabrications l'acier inoxydable de nuance AISI 441 (aux côtés de la nuance AISI 304). "L'acier inoxydable AISI 441 émet moins de gaz à effet de serre lors de sa fabrication, grâce à l'absence de nickel".

**First**  **ECO**

L'essentiel de l'actualité économique
en Rhône-Alpes et Auvergne

Revue de presse économique régionale du Vendredi 13
Novembre 2009, N°765 -

(71) CUISINES PROFESSIONNELLES

Premier fabricant français de son domaine, par l'importance de la gamme et par le volume fabriqué, le producteur d'équipements en acier inoxydable pour la préparation des repas, la manutention, le stockage et l'hygiène **Tournus Equipement** a réalisé un bilan carbone. A la suite de cette opération, le groupe a déterminé des axes de progrès à plusieurs niveaux : substitution de matières premières, réduction de la consommation et recherche d'efficacité énergétique.

Mai 2011

ENTREPRISE. LE LEADER FRANÇAIS DE LA CUISINE EN INOX TOURNUS EQUIPEMENT



Salon Sirha 2011 - Lyon Eurepo
Stand de TOURNUS EQUIPEMENT

Une entreprise phare de la Bourgogne du Sud était présente au salon Sirha : TOURNUS EQUIPEMENT. L'ADEMVAL a découvert sur le stand de la société la nouvelle ligne de distribution de repas qui s'intègre dans une démarche éco-responsable.

Premier fabricant français dans le domaine de l'environnement inox des cuisines professionnelles, Tournus Equipement c'est :

- 220 salariés
- une usine de 20 000m² couverts
- 2500 tonnes de métal transformées par an
- 2 lignes de panneautage entièrement automatisées
- et 20 000 expéditions par an.

Mais avant tout, TOURNUS EQUIPEMENT, c'est une grande histoire : une aventure humaine qui dure depuis 1910. L'Aventure de la Manufacture Métallurgique de Tournus ne fut pas un long fleuve tranquille. Elle a traversé les guerres et les difficultés économiques.

De 40 ouvriers la première année, l'effectif passe à 400 personnes en 1932, lorsque Pechiney fait son entrée dans le capital et à 600 personnes en 1950. Dans les années 90, l'activité « ménage » (SEB) est séparée de l'activité « équipement ». Le développement de TOURNUS EQUIPEMENT va s'orienter vers l'équipement inox pour les cuisines collectives et les lignes de self-service.

Aujourd'hui, avec ses 220 salariés, cette entreprise a choisi de s'engager dans une démarche ECO-RESPONSABLE.

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

PIERRE MARCEL,

DIRECTEUR GENERAL, NOUS EN DIT PLUS SUR CETTE DEMARCHE INITIEE EN 2009 :

« Il ne s'est pas agi d'un simple effet d'annonce mais bien d'un engagement concret avec des actions mesurables. Nous avons travaillé, entre autres, sur le bilan carbone avec un recensement des émissions de CO2 pour toutes les activités de l'entreprise (matières premières, transport, consommation d'énergie interne, utilisation chez le client final...). Nous avons ensuite défini des axes de progrès pour les secteurs les plus importants (substitution de matières, réduction de consommation, recherche de l'efficacité énergétique...). Nous sensibilisons les utilisateurs de nos équipements. Des notices claires et conviviales sont destinées à les aider dans l'application des bonnes pratiques qui permettent de réduire leur facturation d'électricité ».

Cette entreprise est un bel exemple qui démontre que la protection de l'environnement est l'affaire de tous. De la fabrication à l'utilisation, nous sommes tous concernés. Et les efforts de chacun conjugués, particuliers et professionnels, ne pourront qu'être favorables à notre monde de demain.

infos+ www.tournus.com

Décembre 2010

Industrie. Gros plan sur le leader européen de la production de cuisines professionnelles...

Tournus équipement : tous à table !

 **L**orsqu'on voit pour la première fois cette imposante usine, on ne pourrait deviner qu'elle fut créée en 1910 par de simples notables locaux, dans le but de résorber le chômage, très fort à cette époque dans la région tournusienne. Appartenant aujourd'hui à des cadres associés à la Caisse des dépôts, elle est devenue le numéro un européen de la fabrication de cuisines en inox pour les professionnels. Tournus équipement travaille principalement pour les collectivités territoriales et les cafés-hôtels-restaurants. Malgré la crise économique et la concurrence internationale, l'entreprise est le leader européen dans la fabrication de mobilier en acier inoxydable et d'étals à poissons mais aussi le numéro deux français de la fabrication de lignes de self-service. Mieux, cette société dirigée par Pierre Marcel termine sa quatrième année consécutive de croissance, avec un chiffre d'affaires de plus de 38 millions d'euros pour un effectif d'environ 220



employés. Elle devance ses concurrents grâce à la qualité de ses produits. Avec 100 ans de savoir-faire, Tournus équipement a en effet acquis une grande expérience par rapport à ses rivales et jouit d'une très bonne réputation dans le milieu. De plus, elle investit beaucoup dans la recherche et l'innovation : elle présente ainsi cette année sept nouveaux produits à Équip'hôtel, le salon français des cuisines professionnelles.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

L'activité de l'entreprise implique cependant des pollutions. C'est pourquoi Tournus équipement a mis en

place un plan pour l'environnement. Celui-ci se traduit par plusieurs actions, explique Pierre Marcel. Tout d'abord, l'utilisation d'un acier inoxydable recyclable, représentant 60 % de la pollution totale de l'entreprise. Tournus équipement se charge aussi du recyclage du matériel usagé, et parallèlement fabrique des produits de plus en plus économes en énergie. Le bilan carbone, établi en 2009, permet à l'entreprise de mesurer et de réduire ses émissions de gaz à effet de serre.

MICHEL QUENTIN
ET SOUFYANE ELKORAICHI,
LYCÉE GABRIEL-VOISIN
À TOURNUS. MENTION DU JURY

ENSOSP à Aix-en-Provence (13)

La cuisine collective

Octobre 2010

FOCUS

Un engagement citoyen

Le pôle pédagogique de l'Ecole nationale supérieure des Officiers de Sapeurs-Pompiers (ENSOSP) à Aix-en-Provence a été en 2009, l'un des plus importants chantiers du département. Il a représenté la plus grande création de cuisine à l'échelle de la région. Tous les protagonistes ont travaillé dans le sens du développement durable. Rencontre.

Texte et photo : Hélène Dorey

Réalisation Tournus : Self entreprise

Cette école est, en France, l'établissement de référence pour la formation des acteurs de la sécurité et du secours. Elle sert de modèle des publics pour des concours. En 2010, deux chantiers ont été réalisés : 34 salles de cours, des équipements sportifs... et un pôle hôtellerie et restauration dimensionné pour accueillir 300 personnes.

EXEMPLE À SUIVRE CÔTÉ MATÉRIEL

L'équipement de la cuisine est le résultat d'un travail d'équipe où le professionnalisme des différents intervenants a été déterminant pour mener à bien le projet commandé par le ministère de l'Intérieur. Parmi les entreprises présentes sur le terrain Bernard Bus, directeur régional d'une marque de matériel de laverie, « l'efficacité dans une laverie passe par une organisation réfléchie des procédés de lavage. Ce n'est que lorsque ces derniers sont déterminés jusqu'à dans les moindres détails que les ressources peuvent être économisées. » L'entreprise a donc installé des appareils peu gourmands en électricité, en eau (de -25 % à -30 % par rapport à des machines « classiques ») et en produits lessivés sans perdre en performance. Ainsi, la machine à laver la vaisselle à avancement automatique est ca-

patible de nettoyer 1 700 cassiers à l'heure, soit environ 1 500 assiettes. Le lave-verres frontal, encasturé dans le bar de l'espace détente, est aussi une petite merveille de technologie grâce à son système de récupération thermique. Les buses sont en directement aspirées à l'intérieur de la machine. Leur énergie est utilisée pour préchauffer l'eau froide d'alimentation. Autre acteur déterminant dans le cadre de cette politique de développement durable menée par l'établissement, Benjamin Boissigbaud, responsable de secteur sud-est d'un équipementier. « Parmi les matériels de pointe mis à disposition, le seul service dont l'isolation n'est plus en mousse injectée mais en laine de roche recyclable à 90 %. » La gestion de fin de vie est prise en compte par ces deux fournisseurs qui s'engagent à collecter, à traiter et à détruire les matériels. Un élément primordial quoique fréquemment négligé.

ASPECT DURABLE DANS LA SALLE DE RESTAURANT...

Le self comprend 2 îlots pour la distribution des plats chauds, un pôle pour les plats froids et 2 salad-bars. L'accent a logiquement été mis sur la tenue dans le temps des matériels, avec un self de conception robuste, et sur le respect de l'environnement, avec



des meubles économes en énergie et des produits le plus recyclable possible. Dans la même optique, un meuble de tri avec des poubelles en bois, donne l'occasion à chaque convivie de séparer les emballages présents sur son plateau. A Aix-en-Provence aussi, développement durable ne rime plus avec austérité. L'environnement est convivial malgré les 250 places assises. Les larges boîtes vitrées assurent un éclairage naturel permettant au regard de s'évader. Signes du grand retour des années 70 dans la décoration, des tons orange et des formes arrondies.

COMME DANS LES ASSIETTES

Ansamble Méditerranée, qui assure la restauration, réalise au

quotidien en moyenne 300 petits-déjeuners, autant de diners et 400 repas à midi (capacité de 1 000 repas). Sa priorité va aux achats locaux. Les fruits et les légumes ne parcourent parfois que quelques mètres avant de se retrouver dans les assiettes. Si un producteur ne peut pas livrer, le personnel en cuisine se charge de la livraison. Les repas bio, qui ne figurent pas au contrat, restent occasionnels. Et le bio à n'importe quel prix, certainement pas. Ainsi le fruit ou le légume soigneusement sélectionné en région sera préféré à celui qui vient du bout du monde. Chaque midi au menu, un poisson, une viande, une grillade, des légumes et un féculent, pour un repas diététique et

équilibré... En cuisine, les 23 salariés doivent satisfaire des stagiaires affilés comme des sportifs de haut niveau, des personnels administratifs et des intervenants extérieurs. Des hommes et des femmes tout aussi capables, mais qui en doutent, de préparer en parallèle trois fois par semaine des repas réservés aux VIP invités du colonel. Et même si cela n'a rien à voir avec le développement durable, quelle bonne idée d'avoir donné au bâtiment qui abrite l'espace restauration le nom d'Ixestia, la plus douce des déesses de la mythologie, qui est à la fois le symbole du foyer et de la sérénité. ■



TROPHÉES RSE 2015 : Le Conseil régional met à l'honneur six entreprises bourguignonnes

9 Juin 2015



Pour la 3e année consécutive, la région a organisé les Trophées RSE (responsabilité sociétale des entreprises). Philippe Hervieu, vice-président du conseil régional en charge de l'économie sociale et solidaire et de la transformation écologique de l'économie, a récompensé, mardi 9 juin à l'Hôtel de région, quatre entreprises bourguignonnes qui se sont distinguées en matière de RSE, deux en Côte-d'Or et deux en Saône-et-Loire. L'université de Bourgogne et l'école supérieure de commerce (ESC) Dijon-Bourgogne ont également été récompensées.

Les « **Trophée RSE** » sont décernés cette année à la cave des vigneron des Terres Secrètes et **Tournus Equipement (71)**, APF entreprises 21 à Longvic et à l'université de Bourgogne. L'entreprise Logomotion à Messigny-et-Vantoux (21) et l'ESC Dijon Bourgogne ont également été mises à l'honneur. Elles ont reçu le diplôme « Reconnaissance de bonnes pratiques RSE ».

Au-delà des distinctions, les lauréats RSE bénéficient d'une journée-conseil pour perfectionner leur dispositif RSE et les deux lauréats distingués pour « leurs bonnes pratiques » d'une journée de formation spécifique RSE.

Cette manifestation vise à valoriser les entreprises bourguignonnes qui utilisent la RSE pour améliorer leur compétitivité et leur gouvernance. Le conseil régional s'appuie sur France Qualité Performance (FQP) Bourgogne pour désigner les lauréats 2015.

Les lauréats par catégorie

Quatre prix « RSE, approche globale » :
- pour les entreprises de moins de 50 salariés : Cave des Vignerons des Terres Secrètes à Prissé (71),
- **pour les entreprises de 50 à 250 salariés**, deux lauréats ex-aequo : **Tournus Equipement (71)** et APF entreprises 21 à Longvic (21),
- dans la catégorie « plus de 250 salariés » : Université de Bourgogne.

Deux « Reconnaissances bonnes pratiques » :
- ESC Dijon Bourgogne à Dijon (21), sur le volet « engagement local »,
- Logomotion à Messigny-et-Vantoux (21), sur le volet « environnement ».

AMERICAN WAY OF LIFE À CHALON
Une profession passion

Fabrice Baudouin, 60 ans de vivage et de l'Amérique des années 50, a travaillé tout dans l'industrie, l'énergie et des services. Bénévolement, il a prêté son talent de réalisateur au club de football de Chalon-sur-Saône et il y a travaillé. Chalon-sur-Saône est un club de football américain qui a vu son plus haut moment de gloire en 1997, lorsqu'il a remporté le championnat de France. Fabrice Baudouin est le directeur de l'équipe et il a travaillé pendant 10 ans à la tête de l'équipe. Il a travaillé pendant 10 ans à la tête de l'équipe et il a travaillé pendant 10 ans à la tête de l'équipe.



À SAVOIR

Or en cash à Chalon-sur-Saône

Une boutique de bijoux d'occasion se trouve à Chalon-sur-Saône. Les bijoux sont achetés à des prix très bas et revendus à des prix plus élevés. Le magasin est situé à Chalon-sur-Saône et il a travaillé pendant 10 ans à la tête de l'équipe.

Corvus Pub à Mâcon

Corvus Pub est un établissement de restauration et de brasserie situé à Mâcon. Le magasin est situé à Mâcon et il a travaillé pendant 10 ans à la tête de l'équipe.

Dates des soldes d'été

Cette année, les soldes d'été ont lieu du 15 juillet au 15 août 2015. Durant la 1^{re} semaine, les magasins de vêtements proposent des réductions de 30% à 50% sur leurs collections d'été.

TROPHÉE RSE
2 entreprises lauréates

Deux entreprises de Saône-et-Loire, la Cave des vigneronnes des Terres Secrètes à Prissé (dans la catégorie des entreprises de moins de 50 salariés), et **Tournus Equipement** à Tournus (dans la catégorie des entreprises de 50 à 250 salariés), ont été, dernièrement, récompensées pour leur engagement RSE (Responsabilité sociale de l'entreprise). Organisé pour la 3^{ème} année par le Conseil régional de Bourgogne, le concours RSE vise à distinguer les entreprises bourguignonnes exemplaires dans leur démarche RSE. La RSE se définit comme un « concept dans lequel les entreprises intègrent les préoccupations sociales, environnementales et économiques dans leurs activités et dans leurs interactions avec leurs parties prenantes, sur une base volontaire ».



Les lauréates

TROPHÉE RSE

2 entreprises lauréates

Deux entreprises de Saône-et-Loire, la Cave des vigneronnes des Terres Secrètes à Prissé (dans la catégorie des entreprises de moins de 50 salariés), et **Tournus Equipement** à Tournus (dans la catégorie des entreprises de 50 à 250 salariés), ont été, dernièrement, récompensées pour leur engagement RSE (Responsabilité sociale de l'entreprise). Organisé pour la 3^{ème} année par le Conseil régional de Bourgogne, le concours RSE vise à distinguer les entreprises bourguignonnes exemplaires dans leur démarche RSE. La RSE se définit comme un « concept dans lequel les entreprises



Les lauréates

intègrent les préoccupations sociales, environnementales et économiques dans leurs activités et dans leurs interactions avec leurs parties prenantes, sur une base volontaire ».

Infos : www.tgp-bourgogne.org