


RESTAURATION
LA DEMARCHE IDEALE
1 Connaître

Pour bien connaître ses consommations d'énergie, il faut les mesurer et les suivre. Les outils disponibles :

- Votre facture
- Des accès Internet (auprès de vos fournisseurs d'accès)
- Du comptage spécifique, des spécialistes peuvent vous aider

Faites vous accompagner !

2 Agir

Deux axes d'actions principaux :

1—Le bâti. C'est l'enveloppe de votre bâtiment qui perd le plus d'énergie

2—Les systèmes
Chauffage, Froid, Eau Chaude, Ventilation, Eclairage...chaque usage peut être optimisé dans votre établissement.

Des actions au verso de cette fiche !

3 Sensibiliser

Des actions transversales d'information et d'implication des collaborateurs et des clients pourront vous aider à franchir les étapes de l'efficacité énergétique en profitant d'un confort nouveau et d'une visibilité renforcée !

L'énergie dans votre secteur

Contexte éco

Plus de 9 milliards de repas sont servis chaque année hors du domicile. Un repas "coûte" en moyenne en énergie 1 kWh. Ainsi, l'impact du secteur de la restauration sur la dépense énergétique est important.

Votre énergie

Dans les restaurants, les postes de consommations les plus importants sont les postes de cuisson, lavage de la vaisselle, production de froid et ventilation. Mais l'éclairage n'est pas non plus négligeable.

Informations importantes

Déjà soumis à de nombreuses normes d'hygiène et de règles de sécurité pour les employés et les clients, la restauration est aussi un champ d'application de la loi concernant les usages énergétiques. Ces « contraintes » sont aussi l'occasion de se pencher sur ses équipements consommateurs d'énergie et de les changer pour des produits plus efficaces donc plus économiques.

Electricité	Fin des tarifs verts et jaunes au 31 décembre 2015, changer de fournisseur prend du temps
Gaz	1^{er} janvier 2015 pour les sites consommant plus de 200MWh/an 31 décembre 2015 pour les sites consommant plus de 30MWh/an

Climatisation et froid	Interdiction d'introduire du gaz R22 ou un autre HFC (même recyclé) dans les groupes frigorifiques. Si une machine au R22 tombe en panne, son arrêt sera donc définitif. Agissez avant qu'il ne soit trop tard
Eclairage	Norme NF EN 12464-1 : précise les niveaux d'éclairage à maintenir selon les types de tâches de travail. L'éclairage joue sur le confort des employés, il ne faut pas le négliger

Dernière mise à jour : mars 2015

Accord-cadre Etat-Région-ADEME 2007-2013





Pour aller plus loin, des solutions vous attendent sur le Portail de l'énergie : www.portail-energie.fr/

		Gain	Coût	Difficulté
<p>Chauffage</p>	Récupérer la chaleur perdue , sur l' air extrait , sur les condenseurs des groupes frigorifiques	+++	++	++
	Réguler la température de départ de la chaudière en fonction de la température extérieure . Arrêter les chaudières inutiles à l'intersaison	++	+	+
	Équiper les radiateurs de robinets thermostatiques et les verrouiller une fois réglés (dans le restaurant)	++	+	+
	Arrêter le chauffage lors des fermetures du restaurant	++	+	+
<p>Eclairage</p>	Utiliser des lampes performantes de dernière génération et utiliser des réflecteurs à haut rendement	+++	++	+
	Installer des détecteurs de présence dans les espaces occupés par intermittence (vestiaires, réserves,...)	++	+	+
	Programmer l' extinction de toutes les lumières à la fermeture	++	+	+
<p>Cuisine</p>	Remplacer le système de production d'eau chaude par un système plus performant	+++	++	++
	S'assurer que la température de consigne d'eau dans le ballon est à 55°C . C'est la température qui permet de limiter le calcaire et d'éviter tout risque de légionellose	++	+	+
	Utilisez des appareils performants (top flam, fours à convection forcée, fours à vapeur, appareils de lavage avec récupération de chaleur sur les buées, hottes à induction,...)	+++	+++	+

Source : Cabinet Cedre

La Table de Domi (06)



Actions :

Remplacement des anciennes ampoules par des technologies LED et pour toute l'entreprise : Salle de restauration, façade, Bar.

Courtepaille (31)

- Installation d'un chauffe-eau solaire thermique
- Installation de 2 éoliennes d'une capacité de 4 000 kWh/an
- Mise en œuvre systématique de puits de lumière en cuisine en particulier au-dessus de l'office à vaisselle



Accord-cadre Etat-Région-ADEME 2007-2013