



Le 6 avril 2010 a eu lieu la conférence *Maîtrise de l'énergie dans les restaurants* organisée par la CCI de Lyon et Rhônalpénergie-Environnement, en partenariat avec la CRCI.

[\[Télécharger le programme ici\]](#)

Cette conférence a été introduite par Pierre Preuilh, directeur du service Commerce, Service à la Personne et Tourisme de la CCI de Lyon. Il a rappelé le cadre européen dans lequel se déroulait cette conférence et l'intérêt de croiser les projets communautaires entre eux (en l'occurrence ici les projets Susten et Setcom) afin de favoriser les synergies entre les différents acteurs.

Christine Chastang et Noémie Poize ont brièvement rappelé la nature des projets européens Susten et Setcom desquels elles ont respectivement la charge. L'objectif de ces deux projets est d'aider les entreprises de la filière tourisme à s'adapter aux nouvelles exigences du marché.

[\[Télécharger l'intervention\]](#)

Jean-Louis Simon consultant et enseignant auprès de l'IRECO (Ingénierie de la Restauration Collective).a mené un exposé visant à balayer l'ensemble des pistes de travail en faveur de la maîtrise de l'énergie dans les restaurants :

- maîtriser les dépenses énergétiques au travers des contrats d'approvisionnement, du choix adéquat de l'énergie, des caractéristiques du raccordement réseau
- choisir des appareils électroménagers performants mais avant tout user de sobriété dans leur utilisation par rapport au besoin ressenti
- opter pour des solutions techniques appropriées selon les postes
- ne pas oublier la part importante de la sensibilisation du personnel aux économies d'énergie

[\[Télécharger l'intervention\]](#)

Les fournisseurs d'appareils électroménagers professionnels ont démontré leurs performances en présentant les caractéristiques permettant des économies en termes de consommations énergétiques.

- La société Winterhalter pour le poste Laverie : Emmanuel Bouvier et Claire Buehler soulignent la part des dépenses représentées par les consommations d'électricité d'un lave-vaisselle, qui dépassent très largement les dépenses liées aux consommations d'eau ou de produits lessiviels. Sur une durée d'observation de 10 ans, ces dépenses énergétiques représentent près de 6 fois le prix d'achat de la machine, d'où l'importance de penser en « coût global » et non en coût d'investissement. Ils présentent ensuite le principe de fonctionnement des gammes Energy et Energy+ qui intègrent des systèmes de récupération de chaleur sur les buées et sur les eaux usées. Les appareils disposent également d'afficheurs des consommations d'eau et d'électricité en temps réel. [\[télécharger l'intervention\]](#)

- Le constructeur Bourgeois pour son four éco-conçu : Guy Babolat et Dominique Sempé présentent le four Zénith intégrant une approche environnementale sur l'ensemble de son cycle de vie. La conception du four a ainsi été conçue en termes d'économies d'énergie mais également d'économies de déchets, d'eau, de facilité de recyclage, etc. Les intervenants rappellent la difficulté de comparer les performances des appareils électroménagers professionnels sur une base homogène dans la mesure où il n'existe aucune véritable norme ou outil de type « étiquette énergie ». Le four dispose également d'un afficheur permettant d'informer l'utilisateur de ses consommations en temps réel.
- Charvet pour ses innovations sur le poste cuisson : Charvet présente d'abord GS Control, un logiciel de suivi des appareils de cuisson, permettant d'enregistrer les consommations d'énergie et d'eau en temps réel mais aussi de programmer l'utilisation des appareils selon les besoins. M Troncy présente ensuite le brûleur IS Eco permettant d'optimiser le temps d'utilisation du brûleur en détectant la présence d'un récipient à chauffer. [\[télécharger l'intervention\]](#)
- Denis Ruynat de la société Halton n'a malheureusement pas pu intervenir (suite à un contretemps routier pour venir à Lyon). [\[télécharger l'intervention\]](#)

Le dernier exposé aborde le problème de l'éclairage des restaurants. Cyril Ihsan de l'OPMEC rappelle l'importance du sens visuel dans le comportement d'achat mais aussi dans la sensation globale de bien-être. Il insiste sur l'importance d'un diagnostic pour identifier les sources consommatrices mais aussi pour optimiser l'ambiance intérieure en faveur de l'accueil du client. Il termine son exposé par une démonstration sur 3 lampes : LED, dichroïque et Iodure pour démontrer que les plus fortes puissances n'ont pas forcément le meilleur éclairage.

## **Conclusions**

Les trois constructeurs s'accordent à souhaiter qu'une norme soit mise en place en ce qui concerne les performances techniques de tous les appareils. Les mesures individuelles des capteurs qui sont intégrés dans les nouveaux modèles, bien que très intéressantes pour le client, ne permettent pas encore d'établir des moyennes.

Par ailleurs la formation des clients à l'utilisation des matériels reste un élément fondamental pour rendre efficiente les évolutions de la technologie dans le domaine des économies d'énergie.

Le moyen et long terme sont les durées d'amortissement nécessaires pour ces types de matériel et par conséquent c'est en terme coût global que les comparaisons doivent s'opérer.

Les postes énergie bien maîtrisés sont un facteur d'équilibre financier pour les entreprises de la restauration.