



Optimiser l'éclairage des espaces

DESCRIPTIF

Maitriser les lampes et luminaires :

- Recenser la classe énergétique de l'ensemble des lampes/ampoules et luminaires intérieurs et extérieurs de l'établissement, pour identifier ceux qui doivent être remplacés au regard de leur consommation (comme les lampes halogènes) ou qui sont par exemple allumés plus de 5 heures/jour.
- Évaluer le coût global (achat, consommation et entretien) du poste financier « éclairage », pour envisager une action d'optimisation de l'éclairage, dite « relamping ».
- Viser le remplacement des lampes en classe A au sein de l'établissement.
- Si besoin, changer les luminaires (ou supports des lampes) qui n'acceptent pas d'éclairage économe et choisir ceux qui permettent les lampes en classe A.
- Préférer les LED à lumière blanche « chaude » (autour 4000 kelvins pour les bureaux, cuisines, etc.) à risque de niveau « 0 » ou « 1 » en intérieur.
- Éviter le sur-éclairage décoratif.
- Utiliser des lampes solaires à l'extérieur (cheminement piéton, espaces verts, etc.) en limitant l'éclairage vers le haut pour éviter

la pollution lumineuse, impactant pour la biodiversité.

Utiliser des dispositifs visant les économies d'énergie :

- Optimiser les durées d'éclairage grâce à des dispositifs automatiques faciles à mettre en place : minuteur, horloge couplée à un crépusculaire pour l'extérieur (enseigne, parking), détecteur de présence dans les espaces communs (couloir, sanitaires) ou réservés au personnel (réserve, vestiaires), etc. Ces dispositifs peuvent également être couplés dans une même zone (éclairage du parking : une partie des lampes reste allumée, couplée à l'horloge, et une autre s'allume par un détecteur de présence pour assurer sécurité et économie d'énergie).
- Mettre en place avec votre équipe, en l'absence de dispositif automatique, une procédure simple pour réduire l'éclairage en fonction de la luminosité du jour et de l'occupation des locaux (ex : extinction des points lumineux dans le restaurant à la fin du service, etc.).
- Prévoir des puits de lumière lors de la conception ou rénovation d'un bâtiment.

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Recycler les ampoules dans des filières adaptées.
- S'assurer de la compatibilité entre le type d'ampoule et le dispositif automatique choisi.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduction de la facture d'électricité.
- Réduction du poste financier des lampes.



INVESTISSEMENT

- Ampoule LED E14 de 2 à 3 €.
- Les détecteurs de présence, crépusculaire et minuterie peuvent être reliés facilement à des systèmes existants : de 10 à 100 € en fonction du système choisi.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Relamping de l'établissement < 1-3 ans.



GAINS

- Économies d'électricité potentielles en matière d'éclairage : jusqu'à 75 %.



AIDES

- Certificat Économie d'Énergie (CEE).
- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».

Vino e Gusto – Rennes (35)

87 % de l'éclairage du restaurant est constitué d'ampoules LED (108 sur 124 ampoules). Le remplacement des ampoules classiques pour des LED se fait progressivement.

Ty Flo – Rosporden (29)

Les spots extérieurs s'allument avec un capteur. Réflexion en cours sur la mise en place de luminaires solaires à l'extérieur du restaurant.

Castel Ac'h – Plouguerneau (29)

80 % des luminaires sont équipés d'ampoules LED.

Café Ty Pierre – Roscoff (29)

90 % de l'éclairage utilisé dans le restaurant appartient au moins à la classe A.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Fin des lampes à incandescence depuis le 1er janvier 2013 et des halogènes depuis le 1er septembre 2018.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 7 : éclairage économe en énergie

C 22 : système d'arrêt automatique des appareils/dispositifs



POUR ALLER PLUS LOIN

- Guide ADEME « Choisir son éclairage, LED ou LFC, des lampes adaptées à tous les besoins » 2018.
- ÉCOLABEL TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Ampoules à économie d'énergie.
 - Contrôle de l'éclairage et gestion de présence.
- Suivre les recommandations de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) : éviter les lampes à forte lumière froide dans les lieux fréquentés par les enfants, choisir des luminaires sans vision directe avec une diffusion de la lumière.

Pour vous situer : indicateurs de performance (Écolabel Européen) :

→ 90 % de l'éclairage extérieur s'arrête automatiquement 1 heure après la fin du service.