



Choisir des équipements performants

DESCRIPTIF

Prêter une attention au choix des équipements :

- Limiter les équipements au strict nécessaire, par exemple pour la conservation des aliments (par fermentation, casiers en argile brut pour le vin, etc.) et pour le confort thermique (pas de climatisation à l'intérieur ou de chauffage en terrasse).
- Favoriser les équipements économes :
 - o Pour la chambre froide, préférer celles disposant d'un moteur à commutation électronique et de rideaux à bandelettes.
 - o Pour les systèmes de réfrigération, préférer les équipements avec un PRG100 inférieur à 5 et ceux utilisant des agents réfrigérants naturels.
 - o Pour les équipements de cuisson, préférer des équipements efficaces comme des plaques à induction, des tables de cuisson au gaz.
 - o Pour la bureautique (ordinateurs, imprimantes, copieurs, scanners, etc.), préférer ceux détenteurs d'un label (Energy star, Ange bleu). Préférer les ordinateurs portables aux fixes, et un seul appareil multifonction au lieu de plusieurs appareils distincts.
 - o Pour les appareils électroménagers domestiques, favoriser les classes énergétiques A, B et C pour les systèmes de réfrigération, de lavage, de nettoyage, d'éclairage et A++ pour les sèche linges et les fours.
- Favoriser les équipements à détection (capteur de mouvement), par exemple pour les sèche-mains ou pour l'éclairage des sanitaires.

Maîtriser les consommations d'énergie :

- Limiter les apports de chaleur dans les bâtiments

l'été et les pertes l'hiver :

- o Utiliser la végétation afin de protéger les bâtiments de rayonnements directs.
- o Installer des protections solaires (stores, écrans pare-soleil) à l'extérieur des surfaces vitrées, particulièrement celles exposées à l'ouest et au sud, afin de réfléchir les rayons du soleil. Fixes ou amovibles, elles offrent un choix adapté à l'usage, au type de fenêtre, à la facilité d'emploi et à l'entrée du soleil dans la pièce en hiver.
- o Poser des volets pour conserver l'air frais en été et chaud en hiver.
- Réguler la ventilation en fonction des besoins.
- Favoriser les méthodes de cuisson à basse température.
- Éviter les veilles et préférer éteindre les équipements.
- Placer les équipements à utilisation ponctuelle en mode économie d'énergie, et ne les allumer que pendant les phases de fonctionnement (ex : uniquement en journée).
- Utiliser des multiprises à interrupteur afin de couper simultanément la veille sur un groupe d'équipements.

Pour vous situer : indicateur de performance (Décision EU 2016/611)

Consommation d'énergie finale totale inférieure à 180 kWh par m² de surface chauffée et refroidie/an.

Intégrer les plus hauts niveaux de performance énergétique pour les nouveaux bâtiments tels ceux des normes Passive house et Minergie-P.

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Assurer la fin de vie des appareils (voir fiche 25).
- Surveiller l'évolution des classes énergétiques.
- Faire appel à des professionnels RGE (Reconnu Garant de l'Environnement).



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Réduction des consommations d'énergie.
- Allongement de la vie des équipements.
- Confort de la clientèle.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Audit énergétique : coût variable de 1 500 à 10 000 €.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Variable.



GAINS

- Réduction de la consommation d'énergie entre 50 et 80 % sur les appareils électriques.
- Gains sur les coûts d'exploitation.



AIDES

- ADEME : subvention aux études « audit énergétique ».
- ADEME : subventions aux investissements « tourisme durable ».

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

La **réglementation thermique 2020** prévoit que les nouvelles constructions devront être « à énergie positive ».

Au 1er mars 2021, l'étiquette énergie obligatoire évolue pour faciliter sa lecture avec la disparition des sigles +. Une base de données, libre d'accès et permettant de comparer les équipements dans l'UE, est en cours de création et devrait être disponible courant 2021.

Bercail – Rennes (35)

Utilisation de techniques de conservation innovantes comme la fermentation, les pickles et la cuisson basse température pour limiter les consommations d'énergie.

Auberge Ty An Heol – Nizon (29)

Classe énergétique des équipements : réfrigérateurs C, sèche-linge C et lave-linge B.

Au Coq en Pâte – Lesneven (29)

Ordinateurs et appareils de bureau programmés en mode économie d'énergie dès qu'ils sont inutilisés. La caisse d'encaissement a été remplacée par un modèle pouvant être totalement éteinte, notamment les jours de fermeture du restaurant.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

- C 10 : équipements consommateurs d'énergie
- C 14 : système d'arrêt automatique des appareils/dispositifs
- C 20 : équipements consommateurs d'énergie
- C 24 : réfrigérants
- C 25 : alternatives aux équipements consommateurs d'énergie



POUR ALLER PLUS LOIN

- Guide ADEME « Déchiffrer les étiquettes environnementales » 2019.
- Guide ADEME « Réduire sa facture d'électricité » 2019.
- Guide ADEME « Chaud dehors, frais dedans » 2018.
- ADEME « Eco-responsable au bureau » 2017.
- Pour aider à se repérer : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/labels-environnementaux>
- Guide d'achat en ligne pour les équipements domestiques et professionnels, et proposition d'écogestes pour diminuer la facture et protéger la planète : <https://www.guidetopten.fr/>
- ÉCOLABEL TOOLBOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » :
 - Audit énergétique de l'hôtel.
 - Travaux extérieurs destinés à améliorer le confort en été.
 - Installation de dispositifs pare-soleil.
 - Mise en place d'une Gestion Technique de Bâtiment (GTB).
 - Équipements électriques économes en énergie.