

Quatre kilowattheures pour un repas chaud...

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Energieia : Newsletter de l'Office fédéral de l'énergie**

Band (Jahr): **- (2007)**

Heft 2

PDF erstellt am: **17.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-642151>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Quatre kilowattheures pour un repas chaud...

INTERNET

Enak, banque de données sur les appareils dans le secteur de l'hébergement et de la restauration («Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung»):
www.enak.ch

SVGG, Association suisse des systèmes pour la gastronomie et la restauration («Schweizerischer Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme»):
www.svgg.net

L'hôtellerie et la gastronomie suisses jouissent d'une excellente réputation également sur le plan international. La qualité y est supérieure, l'infrastructure parfaitement appropriée et la cuisine généralement exquise. Pourtant, en termes d'efficacité énergétique, la Suisse est loin d'être parfaite: beaucoup d'hôteliers et de restaurateurs n'exploitent pas le potentiel d'économie d'énergie que renferme leur établissement. La cuisine est l'endroit qui pose le plus de problèmes. Un récent logiciel devrait permettre de localiser les points faibles et d'optimiser l'efficacité énergétique.

L'hôtellerie suisse a comptabilisé près de 35 millions de nuitées en 2006, soit une augmentation de 5,6% par rapport à 2005, le meilleur résultat depuis six ans. Par rapport à 2000 qui fut une année exceptionnelle, elle enregistre ainsi son deuxième meilleur résultat depuis 15 ans. Les experts attribuent cette augmentation aux énormes investissements qui ont été réalisés dans les domaines de la qualité et des infrastructures. Malheureusement, toute médaille a son revers: les hôtels sont un gouffre énergétique; il est rare qu'ils exploitent le potentiel d'économie d'énergie qu'ils renferment.

La cuisine: une zone problématique

«Cela ne peut plus durer!», déclare Urs Jenny, président de l'Enak (lire encadré). «Dans la restauration, de simples mesures permettent d'économiser beaucoup d'énergie». Par exemple, la cuisine est l'endroit où la consommation d'énergie est la plus importante. «Très peu de collaborateurs connaissent le nombre de kilowattheures utilisés pour la préparation d'un menu». Le coût énergétique d'un repas s'élève en moyenne à 80 centimes (4 kWh) et peut atteindre 2 francs par personne dans certains cas.

Les raisons de l'importante consommation d'énergie dans les cuisines sont multiples: les mauvaises installations d'aération, les pertes de chaleur, la mise en veille des appareils électroménagers ainsi que leur utilisation simultanée et les appareils à faible rendement énergétique. «Il s'agit avant tout de déterminer quels appareils sont utilisés, comment le sont-ils et dans quel état se trouvent-ils», souligne Urs Jenny. Bien que les cuisinières électriques à induction offrent une meilleure efficacité énergétique, les cuisinières à gaz et les plaques de cuisson en fonte sont encore très répandues. Contrairement aux systèmes de cuisson traditionnels, le principe de l'induction génère la chaleur directement dans la casserole, ce qui permet d'en minimiser la perte. «Par rapport aux plaques de cuisson en fonte, la cuisinière à induction consomme 70% moins d'énergie.»

Le bilan énergétique des cuisines met en évidence un autre point faible: la mise en veille des appareils. Selon plusieurs experts, 40 à 60% des dépenses énergétiques proviennent des appareils prêts à fonctionner à la demande. Le président de l'Enak recommande donc de veiller au

Les restaurateurs n'exploitent pas le potentiel d'économie d'énergie que renferme leur établissement.

rendement énergétique lors de l'acquisition de nouvelles machines. «Un bon appareil ne doit pas être jugé en fonction de son prix, mais de son rapport coût/utilité».

Un logiciel intelligent pour une consommation réduite

Afin de soutenir les hôteliers et les restaurateurs dans leurs efforts d'économie d'énergie, l'Enak a conçu un logiciel appelé «Enak-Tech». Les appareils utilisés dans les grandes cuisines sont répertoriés dans des fiches de données qui sont périodiquement remaniées, mises à jour et publiées sur le site de l'Enak (www.enak.ch).

«UN BON APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE JUGÉ EN FONCTION DE SON PRIX, MAIS DE SON RAPPORT COÛT/UTILITÉ»

Le logiciel «Enak-Tech» permet d'évaluer la quantité d'énergie consommée dans les cuisines. «Les restaurateurs peuvent ainsi se livrer à une comparaison globale des coûts. Ils peuvent par exemple calculer la consommation d'énergie d'un réfrigérateur et la comparer avec celle d'autres types ou marques d'appareils», déclare Urs Jenny en expliquant les avantages de cet instrument. Lors de la comparaison d'appareils, les calculs de l'Enak ont révélé des différences d'efficacité pouvant atteindre 35% par jour. Vu que le logiciel tient compte des prix d'acquisition, de l'amortissement, du temps d'utilisation et des jours ouvrables de l'établissement, le restaurateur obtient également des informations utiles pour tout éventuel investissement dans de nouveaux appareils.

Sur le plan économique, l'utilité de ce logiciel est indéniable: il minimise les coûts d'exploitation et permet d'engager des investissements sur la base d'informations fondées.

Un vrai succès

L'exemple de l'hôtel et centre de bien-être «Florida» situé à Studen (Bienne-Seeland) prouve qu'il vaut la peine de surveiller la consommation d'énergie dans l'industrie hôtelière. Comme l'a confié Urs Schwab, gérant de l'établissement, à la revue «Gourmet», les dépenses énergétiques du complexe ont pu être réduites d'environ 30%

grâce à l'introduction de mesures concrètes en matière d'efficacité énergétique. Ceci correspond à une diminution des coûts d'environ 30 000 francs par année. Les investissements, quant à eux, s'élèvent à 180 000 francs.

L'optimisation de l'efficacité énergétique se base entre autres sur le produit «Watt à la carte» de BKW FMB Energie SA. Ce service de conseil fourni par le groupe d'électricité bernois permet d'analyser les dépenses énergétiques courantes des hôtels ainsi que des restaurants et d'élaborer des solutions en faveur d'un meilleur rendement énergétique. Après avoir procédé à

une telle analyse dans la cuisine de l'hôtel «Florida», l'ancienne cuisinière à gaz a été remplacée par une cuisinière à induction plus moderne. Ce remplacement a entraîné une nette diminution du rayonnement de chaleur et, partant, de la température de la cuisine. Les installations d'aération sont donc moins sollicitées, ce qui a un effet positif sur le bilan énergétique.

Urs Schwab a en outre échangé d'anciens appareils surdimensionnés contre des appareils plus petits et plus efficaces et s'est équipé d'une installation permettant une utilisation rationnelle de l'énergie et du courant de son établissement. Cette dernière mesure permet à elle seule d'économiser environ 60 kWh d'énergie par année. «Je ne peux que recommander la prise de telles mesures», a ajouté le gérant.

(rik)

L'Enak

L'Enak («Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung») a été fondé il y a 10 ans. Son but consiste à promouvoir le rendement énergétique des appareils industriels utilisés dans l'hôtellerie, la gastronomie et la restauration collective. L'Enak publie régulièrement des nouvelles informations sur l'efficacité énergétique des appareils industriels sous forme de fiches de données mises à disposition sur son site. L'Enak travaille de sa propre initiative et bénéficie du soutien de l'Office fédéral de l'énergie (OFEN) et de la SVGG («Schweizerischen Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme»).

Informations:

www.enak.ch