

## Notice sur les économies d'énergie

La sécurité de l'approvisionnement énergétique se détériore en raison des difficultés liées aux importations d'énergie et à la stagnation de la production nationale d'énergie, alors que la consommation augmente globalement. Actuellement, l'approvisionnement en énergie est encore garanti. Toutefois, selon les estimations du Conseil fédéral et des acteurs du secteur suisse de l'énergie, le risque de pénurie de gaz et/ou d'électricité pour l'hiver à venir est bien réel. Le scénario d'urgence de la Confédération prévoit la limitation, voire l'interdiction de certaines applications électriques, et/ou le contingentement de l'énergie pour les «gros consommateurs». Sont considérés comme gros consommateurs les établissements dont la consommation en énergie issue du réseau électrique est égale ou supérieure à 100 000 kilowattheures par année.

Informations supplémentaires:

- [Informations destinées aux gros consommateurs \(OSTRAL\)](#)
- [Guide électricité \(OFAE\)](#)
- [Organisation d'intervention en cas de crise Gaz \(OIC Gaz\)](#)

**GastroSuisse recommande aux professionnels de la branche de faire un bilan énergétique sans attendre et de prendre des mesures pour réduire leur consommation d'énergie.**

### Pourquoi économiser l'énergie?

- Economiser l'énergie, c'est aussi économiser de l'argent. De nombreuses mesures peuvent être mises en œuvre sans avoir recours à de gros moyens financiers. Il est ainsi possible de réduire la consommation énergétique de 10% à 15% environ grâce à des solutions simples. La plupart d'entre-elles déploient leurs effets après un à trois ans déjà.
- Parallèlement, les économies d'énergie permettront de minimiser la pénurie d'électricité qui se profile et de désamorcer les risques de coupures de courant.
- Et pour finir, cela permet aussi de réduire vos risques de contingentement si vous n'achetez pas encore sur le marché libre ou si vous n'avez pas encore installé de compteur à courbe de charge. Le scénario d'une pénurie d'électricité risque de s'étendre sur plusieurs années. Les grands établissements de l'hôtellerie-restauration, dont la consommation annuelle s'élève actuellement à 100 000 kilowattheures environ pourraient réduire le risque de demeurer dans le segment des gros consommateurs en appliquant des mesures d'économies d'énergie le plus rapidement possible.

### Diverses actions possibles à court terme

#### → Mise hors-tension

Les appareils de cuisine comme les percolateurs ou les chauffe-plats/assiettes ne devraient être sous tension que lorsqu'ils sont effectivement utilisés. Un autocollant comportant le temps de chauffe de l'appareil vous aide, ainsi que vos collaborateurs, à optimiser le moment de la mise sous tension. La lumière ne devrait pas non plus rester allumée plus que nécessaire.

#### → Réfrigération et cuisson

Ouvrir les portes des réfrigérateurs et des congélateurs génère des pertes énergétiques. Le temps d'ouverture de ces appareils devrait être réduit au strict nécessaire. Placez des couvercles sur les casseroles et les marmites pour éviter les déperditions de chaleur durant la cuisson.

#### → Aménagement

Les appareils de réfrigération ne devraient pas être placés à proximité de sources de chaleur. Déplacez ces appareils au besoin pour réduire les déperditions d'énergie.

#### → Optimisation

Vous pouvez par exemple réduire la température de l'eau chaude et vérifier si la courbe de chauffage est adéquate. Baisser la température de chauffage d'un seul degré permet déjà de réaliser entre 5% et 7% d'économies d'énergie.

#### → Remplacement

Remplacer les ampoules à faible efficacité énergétique est souvent rentabilisé sur une année déjà.

## Mesures à moyen et long terme

### → Demander conseil aux experts de PEIK

Les conseillers en énergie conseillent les entreprises de manière professionnelle et individuelle. Le premier entretien avec les expertes et experts de PEIK est gratuit. L'entretien-conseil complet est financé pour moitié par SuisseEnergie (jusqu'à concurrence de CHF 2500). Selon la taille de l'entreprise et la complexité de la gestion énergétique, les frais de conseil vont de CHF 2000 à CHF 6000. Vous recevez un rapport détaillé après quelques semaines seulement. Ce rapport vous informe sur les investissements rentables et les durées de retour sur investissement. Le conseiller définit les mesures prioritaires en fonction de la durée de l'amortissement et en discute avec vous.

**Informations supplémentaires: PEIK.CH**

### → Acheter des appareils à haute efficacité énergétique

Les appareils à haute efficacité énergétique sont des investissements rentables au fil des ans. Le surcoût pour les tables de cuisson à induction sont amortis au bout de trois ans déjà en raison d'une consommation d'électricité plus faible. Ainsi, les économies réalisées sur l'électricité s'élèvent en moyenne à quelque CHF 2000 par an. Les coûts sont même amortis au bout de six mois déjà pour une salamandre dotée d'un système de détection automatique des assiettes.

### → Investir dans le chauffage, l'aération et l'enveloppe des bâtiments

L'assainissement de l'enveloppe des bâtiments ou encore les investissements dans les systèmes de chauffage et d'aération sont aussi souvent rentables à long terme.

### → Profiter des subventions

Plusieurs programmes de subventions soutiennent les achats d'appareils qui présentent une bonne efficacité énergétique.

- [EcoGastro](#): certification et promotion d'un grand nombre d'appareils de cuisine qui présentent une bonne efficacité énergétique.
- [Senso70](#) et [Lightbank](#): promotion des technologies d'éclairage modernes et de l'installation de capteurs.
- [EcoLingerie](#): programme de promotion pour les sèche-linges industriels à thermopompe.
- [Topten – appareils professionnels efficaces](#): programme de promotion pour un grand nombre de réfrigérateurs, congélateurs, percolateurs, minibars ou distributeurs automatiques réfrigérés.
- [CECB](#) et [Programme Bâtiments](#): certification et promotion des mesures de construction efficaces sur le plan énergétique.
- [Francs energie](#): Programmes de subvention suisses pour l'énergie et la mobilité

Exemples de concepts énergétiques efficaces et brochures informatives:

- Bar L'abricot: [Le bar fait des économies d'énergie](#)
- Brochure: «[L'efficacité préserve votre budget énergétique](#)»

Autres exemples d'économies d'énergie (en allemand):

- Restaurant Rosengarten: [Induktion senkt Energieverbrauch um einen Viertel](#)
- Restaurant Güterhof: [Küchengeräte: Nur laufen lassen, wenn sie gebraucht werden](#)
- Bergrestaurant Tegia Curnius: [Auch LED verbreitet Stimmung im Gasträum](#)
- Hotel Restaurant Les Grottes: [Im Gastgewerbe beginnt Energiesparen im Kleinen](#)

Informations supplémentaires: [www.gastrosuisse.ch/economiesenergie](http://www.gastrosuisse.ch/economiesenergie)

