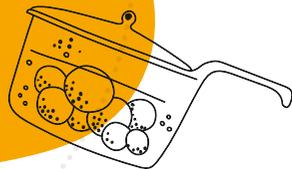


L'OBJECTIF : RÉDUIRE DE 10%
NOTRE CONSOMMATION
D'ÉNERGIE D'ICI 2024
ET DE 60% D'ICI 2050



Les **acteurs engagés** dans une démarche de **sobriété énergétique** visent **deux objectifs** :

- À l'échelle des collectivités, **un enjeu économique**
Limitier l'augmentation du budget alloué à l'énergie malgré la hausse du coût de l'énergie
- De manière globale, **un enjeu écologique**
Réduire notre impact environnemental pour limiter le dérèglement climatique et atteindre la neutralité carbone en 2050

Définitions

DÉMARCHE DE TRANSITION ÉNERGÉTIQUE



SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE
= consommer moins
Supprimer les consommations superflues



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
= consommer mieux
Réduire la quantité d'énergie nécessaire à la satisfaction des besoins



RECOURS AUX ENR*
= consommer + de renouvelable et - de fossile
Limitier les émissions de gaz à effet de serre et moins dépendre des énergies fossiles

* ENR = Energies Renouvelables

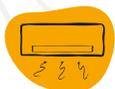
Chiffres clés



2,5 kWh / repas en liaison chaude
1 kWh / repas en liaison froide



2 à 15L d'eau / repas fabriqué



30% de la consommation d'énergie en cuisine dus à la ventilation



28% de la consommation d'énergie d'une cuisine dus à la cuisson

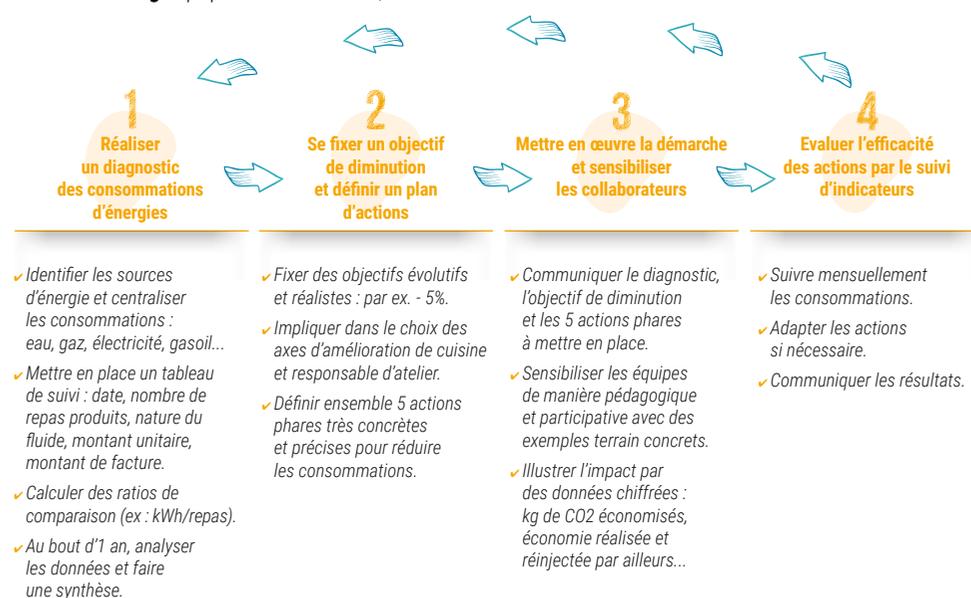
POUR ALLER PLUS LOIN



Repères

Mettre en place une démarche de sobriété énergétique en 4 étapes

La démarche s'inscrit dans un processus d'amélioration continue. Pour mobiliser durablement les équipes, nommer un **référént énergie** qui pilotera la démarche, suivra les consommations et animera la démarche au sein de la structure.



Témoignages

PAULINE VERNIN
Chargée de mission développement durable,
Cuisine d'Angers (49)

La sobriété énergétique a été au cœur de la construction de notre cuisine. Notre bâtiment est compact, bien isolé, orienté pour capter au maximum la lumière naturelle et bien localisé, à proximité du réseau de transports en commun, des voies cyclables et des axes routiers. Nous sommes aussi raccordés à la chaufferie bois du quartier et nous avons installé une production de froid au CO2 pour réduire nos émissions de gaz à effet de serre. Enfin, nous avons installé en production un plafond filtrant nouvelle génération qui se déclenche uniquement si nécessaire. Nous avons réduit au strict nécessaire l'achat d'équipements de cuisson et nous optimisons leurs taux de remplissage pour limiter les consommations d'énergie.

PIERRE CRÉPEAUX
Responsable du service Environnement
et énergie, ville de Lorient (56)

Face à la forte consommation électrique continue de la cuisine, une centrale photovoltaïque en ombrière a été installée : elle produit une électricité à environ 7c € TTC/kWh, pour une durée estimée à 20 ans ! Elle fournit 25% de notre consommation électrique. De même, des panneaux solaires thermiques (ST) installés sur le toit de notre cuisine centrale permettent de préchauffer l'eau chaude sanitaire dont la cuisine a abondamment besoin. Ces investissements sont significatifs : ils représentent 250k€ pour le panneau photovoltaïque et 30k€ pour le solaire thermique, en données brutes, hors subventions. Ils sont pourtant très vite rentables.

MÉMO MÉTIER #2023

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale

LA SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

en restauration collective

Dans le contexte géopolitique tendu et d'inflation record, la démarche de sobriété énergétique devient une évidence.

Le rebond économique qui suit la pandémie de Covid 19 a accru les besoins énergétiques alors que le marché de l'énergie est en tension : réduction des importations, vulnérabilité énergétique de l'Hexagone (indisponibilité partielle du parc nucléaire français et faible production hydroélectrique).

Face à l'accélération du dérèglement climatique, comment réduire nos consommations ? Quels sont les leviers de la sobriété énergétique en restauration collective ?

www.agores.asso.fr

Adhérents, retrouvez en ligne les outils conçus par Agores pour vous aider dans la mise en œuvre du repas végétarien, la FAQ et les liens directs vers la réglementation.





Approvisionnement

- ✓ Acheter de **saison et en local** (plus de fraîcheur = moins de distance parcourue = moins de carburant)
- ✓ Acheter en **circuit court** (moins d'intermédiaires)
- ✓ Acheter **AB** (pas d'intrants de synthèse très énergivores à produire)
- ✓ Augmenter la part de **protéines végétales** (moins d'énergie nécessaire que les protéines animales)



Production

- ✓ Limiter l'**ouverture des portes** des chambres froides lors des stockages et déstockages
- ✓ Mettre en place des **cuissons de nuit** pour réduire les consommations lors des plages de forte tension
- ✓ Cuisiner la juste quantité sans surplus pour éviter le **gaspillage**
- ✓ En liaison froide, ajuster le temps de refroidissement des cellules
- ✓ Réaliser une **maintenance préventive** des équipements = durée de vie + longue et moindre consommation d'énergie



Livraison

- ✓ Réinterroger et optimiser les **tournées de livraison** régulièrement
- ✓ Former les salariés à l'**éco-conduite**
- ✓ Fiabiliser les commandes pour éviter des **re-livraisons**
- ✓ Veiller à ne pas laisser branchées les alimentations des véhicules électriques **100% du temps** (surtout lors les plages de forte tension)



Service dans les restaurants

- ✓ Pour les sites en liaison froides, allumer les fours de remise en T°C au plus juste (**pas de préchauffage** systématique)
- ✓ Vider et éteindre les **chambres froides** pendant les vacances
- ✓ Réaliser une **maintenance préventive** des équipements = meilleure durée de vie et - de consommation d'énergie superflue

RÉINTERROGER RÉGULIÈREMENT LES PRATIQUES

Le +

Le GT Sobriété énergétique Agores a compilé les actions portées par des cuisines de 500 à 16 000 repas/jour, sur tout le territoire.

Certaines actions sont simples et rapides à mettre en œuvre, d'autres nécessitent des investissements qui s'inscrivent dans une stratégie globale.

Des aides financières existent pour mettre en place certaines actions (ex : Ademe).



Bureau / Informatique / Numérique

- ✓ Vider régulièrement les corbeilles de boîte **mails**
- ✓ Limiter les **impressions**
- ✓ Limiter les **envois en pièces-jointes** en interne : privilégier un lien vers le document
- ✓ Utiliser le **Wifi** plutôt que la 4G sur les téléphones portables



Déplacement des salariés

- ✓ Réduire la **vitesse** en voiture
- ✓ Inciter à la **mobilité durable** : covoiturage, vélo, marche, etc.
- ✓ Favoriser le **télétravail** pour les salariés administratifs



Bâtiment

- ✓ Renforcer l'**isolation thermique** des bâtiments (RT 2020)
- ✓ Adapter la T°C des locaux : **19°C max. en hiver et 26°C min. en été** (si climatisation)
- ✓ Programmer l'eau chaude sanitaire à **55°C**
- ✓ Remplacer les anciennes ampoules par des **LED**
- ✓ Installer des **détecteurs automatiques** ou **temporisateurs**
- ✓ **Autoproduire** son énergie avec des panneaux solaires photovoltaïques



Construction d'un bâtiment neuf

- ✓ Concevoir un **bâtiment bioclimatique** avec **VMC double flux**, GTB (gestion technique du bâtiment) et optimiseur d'énergie
- ✓ Installer des **sources d'EnR** ou se raccorder à un réseau de chaleur urbain
- ✓ Installer des **récupérateurs de chaleur** sur les groupes froids
- ✓ Installer un **plafond filtrant** avec détection du taux d'humidité et de la température

