

## REFERENCES :

Bouche et vin Effectif : 3 salariés 7 rue Saint Denis

44000 NANTES Activité : restauration

## ACTIONS MENEES :

- Maîtrise de l'énergie
- Contrat kWh Equilibre
- Optimisation des consommations d'énergie en matière de transport
- Gestion et valorisation des déchets & Chasse au gaspillage d'eau

## Enjeux des démarches :

- Environnemental
- Social
- Economique (réduction des coûts)

## DESCRIPTION TECHNIQUE DES ACTIONS

### ENGAGEES :

Maîtrise de l'énergie :

- Optimisation de l'utilisation du four de cuisson (T°C décroissante).
- Mise en arrêt des appareils non utilisés.
- Lampes basse consommation.
- Gestion de la température de confort (20°C).

Contrat kWh Equilibre :

- Utilisation de kWh issus des énergies renouvelables.

Optimisation des consommations d'énergie en matière de transport :

- Recherche de fournisseurs locaux.
- Embauche de personnels proches géographiquement.

Gestion et valorisation des déchets & Chasse au gaspillage d'eau :

- Tri sélectif, mutualisation des collectes.
- Réutilisation, réduction des emballages.
- Sensibilisation du personnel.

## Efficacité Energétique



## CONTACTS CHEZ BOUCHE ET VIN :

M. Frédéric DE BOULOIS

Fonction : Gérant

Email : boucheetvin@wanadoo.fr

Tél. : 02 40 20 46 20

06 08 48 08 51

## GAINS OU BENEFICES DEGAGES :

- Economie d'énergie.
- Gains financiers.

**Actions menées :**

Maîtrise de l'énergie.

Contrat kWh équilibre

Optimisation des consommations d'énergie en matière de transport.

**Enjeux de cette démarche :**

Fabrication : optimisation des temps d'utilisation des appareils.

Eclairage : diminution des consommations et augmentation de la performance.

Chauffage : apport de confort et réduction des consommations énergétiques.

De manière générale : enjeu social et environnemental.

**Description technique de l'action engagée :**

Fabrication : utilisation optimisée du four de cuisson. Les cuissons se font par rapport aux températures nécessaires (la température de cuisson est abaissée à 160°C au lieu de 180°C) ce qui permet de l'allumer en moyenne au moins 1h de moins par jour soit 225 h par an. Veille à la bonne fermeture de la chambre froide par le personnel. Sur les deux friteuses, seule une des deux est allumée en début de service. L'autre uniquement si nécessaire. Ainsi elles sont allumées 2h de moins par jour soit 450 h par an.

Eclairage : Utilisation de lampes basse consommation dans tout le restaurant, intérieur et extérieur. Depuis janvier, 13 ampoules basse consommation ont été remplacées par des diodes passant ainsi de 10 W à 1,4 W par ampoule. 12 ampoules de 35 W ont été remplacées par des diodes de 1,2 W chacune. Les ampoules ont une durée de vie 6 à 8 fois supérieure (8 000 heures).

Chauffage électrique : la température de confort client est maintenue à 20°C pour les repas avec une régulation d'ambiance.

Recherche de fournisseurs locaux pour limiter l'impact de déplacement de ces derniers. Au lieu de déplacer les fournisseurs du MIN tous les jours et en optimisant leurs déplacements, 3 déplacements sont économisés par semaine, pour 4 fournisseurs.

**Action menée :**

Gestion et valorisation des déchets & Chasse au gaspillage

**Enjeux de cette démarche :**

- Respect de la réglementation.
- Réduction des coûts de collecte et traitement.
- Modification des comportements de consommation.
- Consommation au plus juste.
- Limiter les pertes et les pollutions.

**Description technique de l'action engagée :**

Démarche de recherche de valorisation globale des déchets.

Cartonnage : tous les cartons font l'objet d'un stockage. Une collecte est organisée par la Ville de Nantes chaque semaine.

Verre : collecte du verre chaque semaine.

Huile et graisse animale : récupération des huiles et graisses qui sont déposées tous les 2 mois à la déchetterie à des fins de valorisation. Démarrage d'une étude de faisabilité pour l'installation d'un bac dégraisseur.

Produits chimiques : les produits d'entretien sont Eco label européen. Respect des dosages à utiliser pour limiter les déchets chimiques.

Le nettoyage de la plonge : modification du comportement des salariés.

- Ne pas laisser couler l'eau inutilement.
- Laisser tremper la vaisselle dans un bac.
- Extinction de la plonge avant les deux derniers couverts.

Le nettoyage de la salle et de la cuisine.

- Process de nettoyage validée par le plan HACCP.
- Formation des salariés.
- Sensibilisation du personnel aux enjeux écologiques.

**Initiateur des démarches & Responsable du suivi et de la maintenance :**

- Gérant : M. DE BOULOIS

**Bilan :**

	Temps passé par le gérant	Coût à chaque action	Observations
<b>Achats éthiques (fournisseurs locaux)</b>	40h		Temps d'échange.
<b>Gestion déchets cartons</b>	10 min	2,17€	Contrainte hebdomadaire
<b>Gestion déchets verres</b>	5 min	1,08€	Tous les jours
<b>Gestion déchets huiles</b>	1h		Une fois tous les 2 mois.
<b>Maîtrise de l'énergie</b>			
<b>Gestion éclairage</b>	3h	200€ HT	Achats lampe+installation

Le temps moyen d'allumage est de : 11H à 15H et de 19H à 24H soit 9H d'allumage 5jours/semaines.

$9h \times (13 \times (40-1,4) + 12 \times (35-1,2) + 2 \times (100-20)) = 96,06 \text{ kWh/jour d'économie}$

Soit 480 kWh/semaine soit sur 225 jours d'ouverture : 21 613 kWh économisés.

**Indicateurs de suivi :**

Suivi de la consommation en énergie.

**Reproductibilité de l'action :**

Les actions sont reproductibles et ont été initiées par le dirigeant sans aide ni expertise préalable.

**Fournisseurs :**

Berjac Viandes (MIN – Nantes)  
Légumes Templiers Primeurs ( MIN – Nantes)  
Laiterie du Grand Clos (Pontchateau)  
Pascal Beillevaire (Machecoul)  
Biofournil (Le Puiset Doré)  
L'as des glaces (Ruffac)  
Fief de vignes (Nantes)  
Pernod (Nantes)  
Le Golf Confort Produits éco-label européen