

Processus et  
fabrication de  
produits

Conditionnement  
d'ambiance

Énergies  
renouvelables

Transports &  
déplacements

Autres

## REFERENCES :

Entreprise : La Chaumière  
12 Rue des Ponts

44470 THOUARE SUR LOIRE

Tél. : 02 40 77 30 94

Fax : 02 40 68 01 99

Effectif : 9 salariés

Activité : Restaurant

## ACTIONS MENEES :

- Installation d'un système de climatisation réversible.
- Installation de lampes basse consommation.
- Installation d'une chaudière à condensation.
- Installation d'économiseurs d'eau.
- Récupération des eaux de pluie.
- Tri des déchets : compostage.

## Enjeux de la démarche :

- Modification des comportements
- Environnemental
- Financier

## DESCRIPTION TECHNIQUE DES ACTIONS ENGAGEES :

- Installation d'un système de climatisation réversible.
- Installation lampes basse consommation.
- Installation d'économiseurs d'eau.
- Installation chaudière à condensation.
- Compostage.
- Récupération des eaux de pluie.

Efficacité  
Énergétique



## CONTACT :

**M. OLIVE Paul**

Fonction : Gérant

Email : cuisinerielachaumiere@wanadoo.fr

Tél. : 02 40 77 30 94

Fax : 02 40 68 01 99

## GAINS OU BENEFICES DEGAGES :

Economies d'électricité.

Réduction des consommations d'eau.

Modification des comportements.

### ❖ Actions menées :

En 2002 le chauffage de la salle de banquet est remplacé par une **climatisation réversible**.

En 2004 des **économiseurs d'eau** sont installés sur tous les points d'eau du restaurant.

En 2005, les déchets de la cuisine sont triés pour en faire du **compost**.

En 2006 des **récupérateurs d'eau de pluie** sont achetés. La machine à café est également changée pour un modèle plus économique en eau et en énergie.

En 2007 les ampoules de la salle du restaurant sont remplacées par des **ampoules basse consommation**. La chaudière est également remplacée par une **chaudière à condensation**.

### ❖ Enjeux de cette démarche :

**Les enjeux sont tout d'abord environnementaux.** Il s'agit de contribuer à la protection de l'environnement en diminuant les consommations d'énergie et d'eau (épuisement de ressources naturelles).

**L'enjeu financier** est caractérisé par le gain qu'apportent toutes ces actions mises bout à bout. Ce gain financier démontre l'efficacité des actions mises en œuvre.

**La modification des comportements** s'intègre dans la démarche car régulièrement, des discours de sensibilisation aux économies d'énergies sont faits aux employés.

### ❖ Description technique des actions engagées :

- Une **climatisation réversible** est installée dans la salle de banquet.
- Sur chaque point d'eau un **économiseur d'eau** a été installé (au total 7). Un économiseur d'eau **coûte 20€** et avec cette installation, la consommation d'eau est réduite significativement (cf. indicateur de suivi).
- Le tri des déchets verts de la cuisine sert à faire du **compost** (1 composteur de **600 litres + 1 de 350 litres**) utilisé pour le jardin d'agrément.
- Les **eaux de pluie** sont récupérées dans **un bac de 1000 litres** qui sert à l'arrosage du jardin, le nettoyage des poubelles, des voitures etc.
- Les **35 ampoules** de 25W chacune de la salle de restaurant ont été remplacées par des ampoules **basse consommation de 5W**. L'unité coûte entre 8 et 12€ selon le modèle choisi. La durée de vie des ampoules est ainsi multiplié par 6 voire 8 (1000h → entre 6000 et 8000h).

- La chaudière à gaz a été remplacée par une **chaudière à condensation** qui a un meilleur rendement (40% supérieur à une chaudière traditionnelle) et qui rejette moins de gaz polluants. L'hiver n'étant pas fini, il est encore difficile de donner précisément l'économie réalisée. Cependant, l'estimation sur l'année est de 30% et le rendement énergétique serait de 109%. La puissance de la chaudière est de **5 à 25 kW modulable**. Des robinets thermostatiques ont également été installés.
- La machine à café a été remplacée par un modèle plus économique en termes d'énergie et d'eau.
- L'utilisation des fours et du gaz est optimisée pour limiter le gaspillage. L'ensemble du personnel y est sensibilisé.
- Quand cela est possible, les produits d'entretien classique sont remplacés par des **produits biologiques**.

→ Une économie de 986€ en électricité pour l'année 2007.

→ La consommation en eau :

Année	Consommation en eau (m3)
<b>2004</b>	<b>462</b>
2005	410
2006	368
<b>2007</b>	<b>314</b>

Soit une **économie de 148m3** sur ces trois dernières années soit 32%.

→ Chaudière condensation : pas de données précises sur les consommations en gaz.

#### ❖ Initiateur des démarches :

M. OLIVE Paul, gérant du restaurant La Chaumière.

#### ❖ Durée de mise en place :

Toutes les actions ont été mises en place rapidement c'est-à-dire dans le mois (ampoules, économiseurs). Pour la chaudière à condensation, 5 mois ont été nécessaires.

#### ❖ Bilan financier (consommation énergétique) :

Toutes les actions ont un retour d'investissement peu important c'est-à-dire de moins de trois ans selon une approximation.

❖ **Indicateurs de suivi :**

- Factures d'électricité EDF pour la consommation en énergie.
- Relevés des consommations d'eau.
- Suivi des consommations en gaz.

❖ **Reproductibilité de l'action :**

L'ensemble des actions mises en place sont reproductibles sur n'importe quel autre site, sans aucune difficulté particulière. Tout ceci a été initié par le gérant lui seul, sans l'aide d'aucun organisme d'expertise.

❖ **Résultats comportementaux**

Les employés du restaurant La Chaumière ont modifié leur comportement vis-à-vis des consommations énergétiques. Ils font attention à ne pas gaspiller l'eau et à ne pas consommer de l'énergie inutilement. Ils pensent à éteindre la lumière en sortant d'une pièce, ne laissent pas les appareils en cuisine en fonctionnement inutilement (fours). Les recommandations du gérant sont même appliquées dans leur vie privée.

❖ **Difficultés rencontrées pendant l'action :**

Aucune difficulté n'a été rencontrée. Tout s'est fait correctement et rapidement.