

GIE « Enjeu Energie Positive »

La restauration d'entreprise

Pilote : Sodexo

Membres : Bouygues Immobilier, Steelcase, Siemens, Shneider Electric, Philips

LES CONSTATS

La consommation en énergie d'un restaurant d'entreprise représente une part significative de la consommation globale d'un immeuble de bureau : de 10 à 40 % en fonction de la taille et de l'ancienneté de l'immeuble.

Cependant, aujourd'hui, les statistiques de consommation de la fonction restauration sont encore mal suivies et mal distinguées.

LES ENJEUX

Les enjeux sont à la fois :

- **Economiques :** L'Enjeu Energie Positive doit permettre de réduire la facture énergétique annuelle de la fonction restauration en tenant compte d'un ROI de moins de 5 ans
- **Environnementaux :** Il permet de contribuer de manière significative à la réduction d'émission de Gaz à Effets de Serre et le lutter contre le réchauffement climatique

LES FACTEURS CLES

Dans le cadre du groupe de travail Restauration d'Entreprise, plusieurs leviers ont été identifiés pour améliorer la performance énergétique de la fonction restaurant :

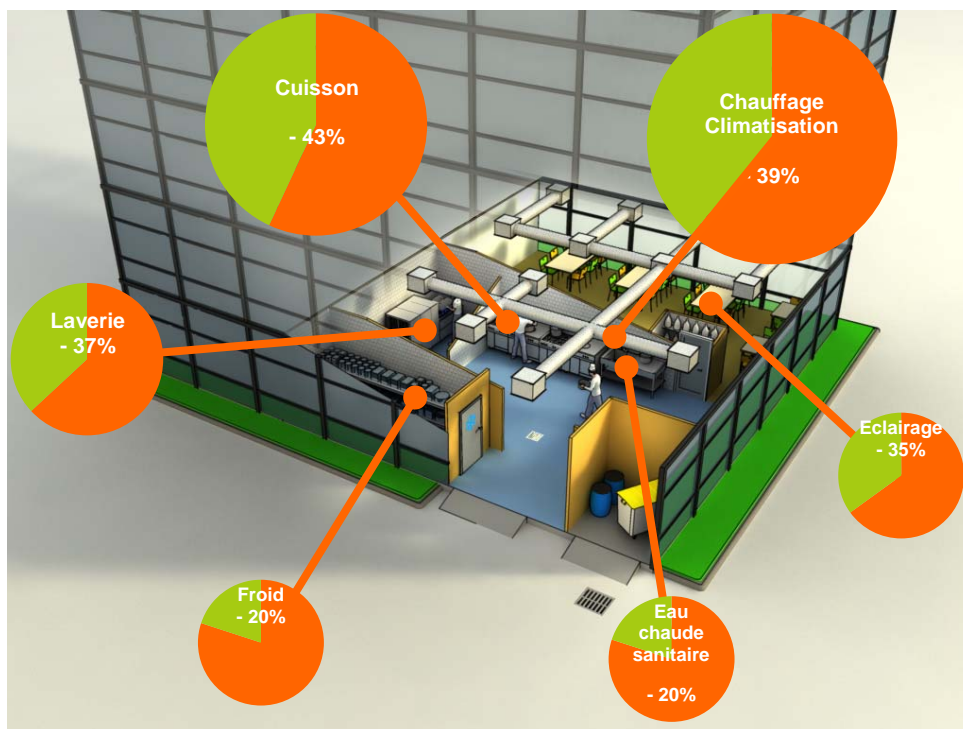
- Les infrastructures : grâce aux choix techniques du bâtiment dès la conception, l'efficacité énergétique du restaurant peut être atteinte au travers de :
 - o Eclairage basse consommation
 - o Extraction d'air et ventilation optimisées
 - o Récupération de chaleur
 - o Chauffage de la salle à manger optimisé
 - o Contrôle par GTB de l'immeuble
 - o Suivi énergétique rigoureux : sous comptages par poste
 - o Délesteur de charge électrique
- Les équipements de cuisine : 10 à 40 % d'économies d'énergie peuvent être réalisées grâce à des innovations technologiques telles que du matériel de cuisson intelligent, des machines à laver dernière génération et des chambres froides à isolation renforcée

- **Les pratiques d'exploitation** : réduire la consommation d'énergie est possible en changeant les habitudes par la sensibilisation et l'engagement de tous les acteurs, aussi bien celui des exploitants par de bonnes pratiques que celui des consommateurs
- **Les aménagements** : l'espace de restauration peut être optimisé en rationalisant les surfaces et les volumes mais également en étendant son utilisation à d'autres activités (réunions, salons, espace multimédias, etc.)

LES BENEFICES

Les bénéfices apportés par le groupe de travail Restauration d'Entreprise s'inscrivent dans une logique de développement durable :

- sur le plan environnemental, les choix technologiques et les nouvelles attitudes offrent **un potentiel de réduction de la consommation énergétique de 35%**.
- sur le plan économique, le retour sur investissement est estimé entre **36 et 48 mois**.
- l'ouverture à de nouveaux usages des espaces de restauration est porteuse d'une nouvelle qualité de vie au travail



LES PERSPECTIVES

Au-delà de la consommation énergétique du restaurant au sein d'un immeuble de bureau, il reste fondamental de poursuivre ces réflexions au niveau de **l'impact carbone global** de la fonction restauration :

- en évaluant l'empreinte environnementale de tout le circuit d'approvisionnement en amont du restaurant (analyse du cycle de vie des matières premières, réduction des emballages, rationalisation de la logistique, etc.)
- en travaillant sur l'aval du restaurant (tri et valorisation des déchets, contrôle des effluents etc.)