

Réduire ses frais d'exploitation en optant pour des appareils performants

Dans les cuisines professionnelles, cuire, frire ou gratiner consomme beaucoup de courant. Afin que cette énergie soit utilisée plus efficacement, des exigences minimales entreront en vigueur en 2024. Et se doter de matériel moderne permet aussi de réduire ses frais d'exploitation.

Voilà trois ans que Erich Werder de la société Rosengartenevent AG à Holzhäusern (ZG) s'est équipé d'une cuisinière à induction. «J'ai réduit ma consommation d'électricité de 25%.» se réjouit-il. L'appareil a encore un autre atout: il ne faut que deux secondes pour qu'une plaque soit opérationnelle, et elle se refroidit immédiatement après usage. Ce système permet au cuisinier et à son équipe de gagner un temps précieux, notamment lors des processus cook and chill (cuire et réfrigérer: méthode de restauration consistant à préparer des aliments à l'avance pour pouvoir différer leur service). Autre avantage pour le personnel: «Comme les temps de cuisson sont plus courts, l'atmosphère de la cuisine est moins étouffante, ce qui rend le climat de travail bien plus agréable.» relève Erich Werder.

Induction ou détecteur de casserole

En prenant, il y a trois ans déjà, l'initiative d'équiper sa cuisine professionnelle de la technologie à induction, Erich Werder a pris une longueur d'avance. Dans peu de temps, ce sera une obligation. À compter du 1^{er} janvier 2024 en effet, toutes les nouvelles plaques de cuisson équipant les cuisines professionnelles devront être à induction. Seule dérogation: les plaques chauffées à l'infrarouge seront encore tolérées pour autant qu'elles soient munies d'un détecteur de casserole qui ne peut être désactivé durablement. Ce système détecte en effet les dimensions de la casserole et évite qu'un petit récipient occupe une trop grande plaque, ce qui dissiperait inutilement de l'énergie.



Isolation thermique des friteuses

Les nouvelles directives concernent aussi les friteuses. Désormais, leur cuve devra présenter une isolation dont la valeur R atteint au moins 0,12 mètre carré-kelvin par watt. Ceci évite de devoir trop réchauffer l'huile lorsqu'il s'agit de la ramener à la bonne température, et permet par conséquent de dépenser moins d'énergie. La documentation technique justificative devra indiquer l'épaisseur de la couche isolante en millimètres. Mais ce ne sera pas à l'acheteur ou à l'acheteuse de se préoccuper de ce détail: à partir du 1^{er} janvier 2024, c'est au vendeur de prouver le respect des consignes par le biais d'une déclaration de conformité, assortie de documents techniques.

Salamandres avec fonction de détection des assiettes

Les salamandres sont des gouffres à énergie, notamment quand elles tournent à vide. Lorsqu'elles restent sous tension alors qu'il n'y a rien à gratiner ou à réchauffer, leur chaleur s'échappe de tous côtés et est ainsi perdue. Pour éviter cette déperdition, les nouvelles salamandres mises sur le marché dès 2024 devront disposer d'une fonction de détection des assiettes capable d'éteindre automatiquement l'appareil s'il est inutilisé. Toutefois, d'autres systèmes d'exploitation, notamment munis d'une minuterie, seront encore autorisés.

Amortissement du surcoût en quelques années

Si les exigences minimales sont scrupuleusement suivies, leur impact sera considérable. On estime en effet qu'en Suisse, le marché annuel des appareils professionnels concerne environ 500 plaques de cuisson, 5000 friteuses et 1500 salamandres. La durée de vie approximative des plaques de cuisson étant de vingt ans, celle des friteuses et des salamandres, de douze ans, la réduction annuelle de consommation d'électricité due au remplacement des appareils professionnels peut être estimée, au niveau national, à 95 GWh, ce qui équivaut à une économie d'environ 12 millions de francs.

📌 Quelques conseils pour économiser encore mieux l'énergie

- Définissez pour chaque appareil son horaire d'exploitation, à savoir l'heure d'enclenchement et la durée du préchauffage; inscrivez ces données sur l'appareil au moyen d'un autocollant bien visible de toute l'équipe de cuisine.
- Ne préchauffez pas inutilement vos appareils de cuisine et éteignez-les dès la fin de leur utilisation. Valorisez la chaleur résiduelle.
- Évitez de placer un appareil chauffant à côté d'un appareil réfrigérant.
- Débranchez les appareils rarement utilisés.
- Entretenez méticuleusement les échangeurs de chaleur. La crasse et les dépôts de graisse entravent leur bon fonctionnement.
- Vérifiez régulièrement la température de vos installations frigorifiques. En effet, un réglage trop bas entraîne une surconsommation de 3% d'électricité par degré excédentaire.
- Limitez le nombre et la durée des ouvertures de votre réfrigérateur ou congélateur pour réduire les pertes de froid. Une porte ouverte est un gaspillage d'énergie. Veillez également à la qualité du joint de la porte.



Potentiel d'économies

En amont des exigences adoptées, des études avaient estimé les effets d'économie suivants pour des cas de figure typiques.

	Surcoûts au moment de l'acquisition	Économies annuelles probables d'électricité	Gain annuel probable sur les dépenses d'électricité	Durée d'amortissement du surcoût
Plaques à infrarouge	+3000 CHF (+15%)	4050 kWh	608 CHF	4,9 années
Plaques à induction	+8000 CHF (+50%)	13'500 kWh	2025 CHF	4,0 années
Friteuses	+400 CHF (+10%)	1230 kWh	185 CHF	2,2 années
Salamandres	+300 CHF (+10%)	3880 kWh	582 CHF	6 mois

Un effet magique de longue durée

Compte tenu du fait que les nouveaux appareils efficaces sont plus chers que les appareils traditionnels, comment ce choix se répercute-t-il sur la comptabilité d'entreprise? Certes, le surcoût nécessaire à l'achat une salamandre efficace est d'environ 10%, et celui d'une plaque à induction de 50%, mais les frais d'électricité sont par la suite si bas qu'une salamandre est déjà amortie après six mois, une friteuse après deux bonnes années, et une plaque à induction après cinq ans à peine. Compte tenu du prix croissant de l'électricité, il se pourrait même que ce délai devienne plus court encore. Une fois l'appareil amorti, la facture d'électricité devrait se faire beaucoup plus légère sur la durée. Stefan Künzle, conseiller en énergie des Services industriels de la ville de Zurich (ewz), relève encore un autre aspect positif: «Comme la plupart des nouveaux appareils sont conçus pour s'éteindre tout seuls s'ils ne sont pas utilisés, ils dégagent aussi moins de chaleur, ce qui sollicite moins la ventilation ou la climatisation, et permet donc une économie d'énergie supplémentaire.»

Pour en savoir plus sur les nouvelles prescriptions, se référer à la fiche d'information ci-dessous: www.bfe.admin.ch/appareils-de-cuisine-professionnels

Illustrations:

Casserole posée sur la cuisinière: Les plaques de cuisson modernes consomment bien moins d'électricité que les plaques conventionnelles. Les nouvelles prescriptions visent à accélérer le remplacement de ces dernières. © Shutterstock

Photo de l'encadré: Chaque appareil est porteur d'un autocollant explicite indiquant à toute l'équipe de cuisine le moment adéquat pour l'enclencher. © Martin Bichsel für BFE

Pieter Poldervaart sur mandat de SuisseEnergie

SuisseEnergie
Office fédéral de l'énergie OFEN
Pulverstrasse 13
CH-3063 Ittigen
Adresse postale: CH-3003 Berne

Infoline 0848 444 444
infoline.suisseenergie.ch

suisseenergie.ch
energieschweiz@bfe.admin.ch
twitter.com/energieschweiz

Des programmes pour soutenir la transition

La Confédération encourage les entreprises à faire le pas de s'équiper de nouveaux appareils. Ainsi par exemple, l'organisme EcoGastro (ecogastro.org) fera, jusqu'à fin 2023, la promotion de salamandres efficaces auprès des entreprises de restauration. On trouve sur le site Internet topten.ch/gewerbe une liste des programmes d'encouragement concernant les réfrigérateurs et les sèche-linge professionnels. Pour sa part, le site lightbank.ch présente la liste des programmes relatifs à l'éclairage. Une vue d'ensemble de tous les programmes d'encouragement, est disponible sur le site francsenergie.ch/fr.