

Vaisselle propre, coûts énergétiques réduits

Dans une cuisine professionnelle, le lave-vaisselle est probablement l'appareil le plus sollicité. Dès 2024, de nouvelles obligations de déclaration entreront en vigueur, ce qui encouragera le choix d'appareils performants. Par ailleurs, il va de soi qu'une formation adéquate du personnel contribue également à économiser de l'électricité.

Les restaurateurs le savent bien: des verres éclatants et une vaisselle impeccable contribuent à leur bonne réputation; ils ont par conséquent tout intérêt à se doter d'un lave-vaisselle haut de gamme. Dans une cuisine professionnelle, de tels appareils fonctionnent presque toujours en continu, ce qui engendre des frais d'électricité importants. Les nouvelles informations disponibles permettront aux acheteurs de comparer les appareils du marché du point de vue de leur consommation électrique. Grâce à l'introduction de l'obligation de déclaration, leur choix sera facilité (cf. encadré 1). Sur ce plan, la Suisse est en avance sur l'Union européenne (UE). En effet, ces prescriptions donnent également d'autres indications techniques sur les appareils, notamment la consommation d'eau ou l'aptitude à la fonction de lavage.

Isolation et récupération de chaleur

Le processus de lavage exige de porter la solution détergente à haute température, ce qui nécessite beaucoup de courant. Il est donc important de se doter d'un appareil avec échangeur de chaleur, option dont disposent la plupart des modèles actuels. Un tel système récupère la chaleur de l'air présent à l'intérieur de la machine et celle des eaux de lavage et de rinçage. Cela permet de préchauffer l'eau d'alimentation de l'appareil et d'économiser ainsi l'électricité nécessaire pour atteindre la température nominale d'exploitation. Pour les lave-vaisselle sous comptoir, l'économie d'électricité qu'offre un tel système est évaluée à 10%, tandis qu'elle avoisine les 20% pour les autres appareils.

Au travers du programme Ecogastro.org, l'Office fédéral de l'énergie encourage le remplacement d'anciens appareils par des modèles plus performants. Les personnes intéressées bénéficient alors d'une subvention pouvant atteindre 30% du prix d'achat d'un appareil neuf.

Moins de bruit et moins de vapeur

Un système de récupération de la chaleur de l'air fonctionne en aspirant, avant l'ouverture de l'appareil, la vapeur qui y est contenue, ce qui évite par ailleurs qu'elle se répande dans la cuisine. Si l'appareil est également équipé d'une double

Une déclaration qui facilite la transparence

La nouvelle obligation de déclaration entrera en vigueur le 1er janvier 2024 et concerne les lave-vaisselle professionnels à capot ou sous-comptoir. Désormais, il sera nécessaire de publier les données normées relatives à la consommation d'énergie, à la consommation d'eau et à l'aptitude à la fonction de lavage. Les lave-vaisselle sous comptoir à changement d'eau, les lave-vaisselle à convoyeur ou à avancement automatique des paniers et les lave-ustensiles ne sont pas concernés par ces exigences.

Une fiche d'information et d'autres renseignements sont disponibles sur:

www.bfe.admin.ch/lave-vaisselle-professionnels

enveloppe et d'un capot isolé, sa consommation d'électricité peut être encore réduite. Un tel équipement a également pour avantage de réduire les émissions de bruit, et donc d'améliorer les conditions de travail du personnel de cuisine.

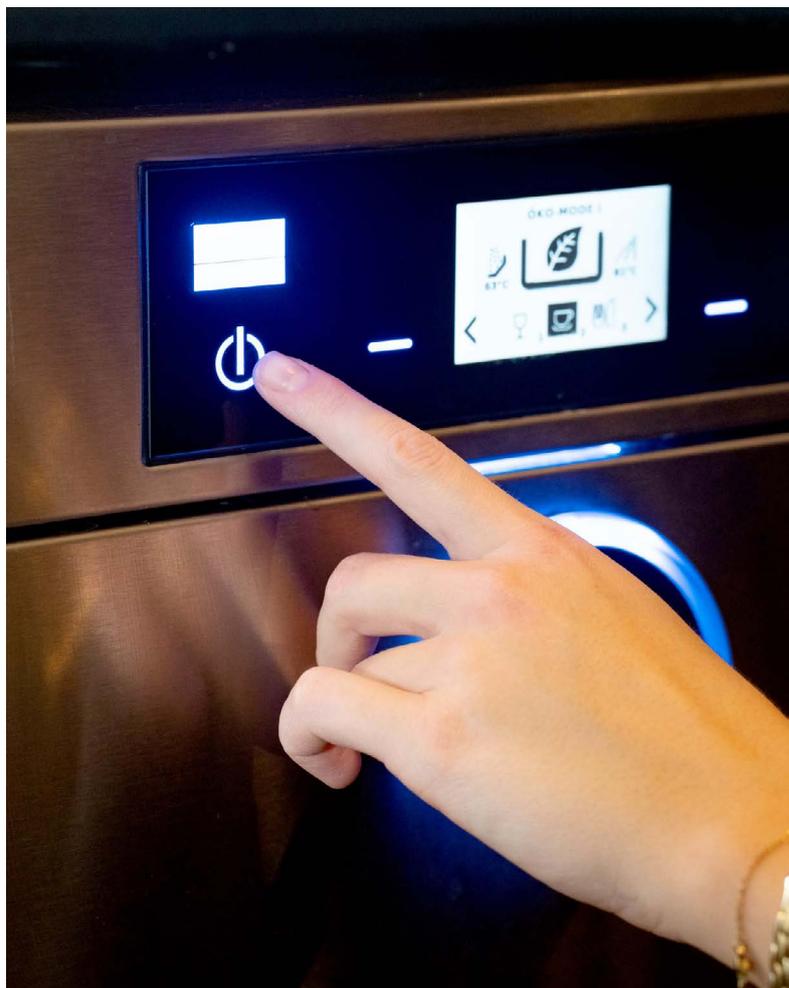
À l'heure actuelle, l'eau chaude est souvent produite au moyen d'énergies renouvelables; il est donc judicieux que le nouveau lave-vaisselle soit raccordé à l'arrivée d'eau chaude, et par conséquent intégré au système d'alimentation de tout le bâtiment. Enfin, les appareils actuels sont en général équipés d'une régulation intelligente permettant, en cas d'inactivité prolongée, de réduire la température de l'eau et de fermer le capot dans le but de conserver la chaleur résiduelle à l'intérieur de la machine.

«Nous sommes déterminés à réduire notre consommation d'électricité.»

Des lave-vaisselle efficaces du point de vue énergétique sont aujourd'hui déjà disponibles sur le marché. On peut citer le cas de l'hôtel et centre de congrès Arte, tout proche de la gare d'Oltén. L'établissement, ouvert 365 jours par an, dispose d'un restaurant de 160 places pouvant accueillir des clients 18 heures par jour. On peut aisément imaginer la quantité de vaisselle sale à traiter chaque jour. Le directeur de l'hôtel, Thomas Steidle, ne s'en cache pas: «Le lave-verres est utilisé quasiment sans interruption.» Après le remplacement, l'été dernier, du grand lave-vaisselle à paniers, vint le tour du lave-verres. M. Steidle voulait cette fois encore miser sur un appareil à basse consommation: «Vu la forte augmentation du prix de l'électricité, nous sommes contraints d'optimiser notre consommation.» Cela n'est pas nouveau; l'hôtel Arte s'y connaît en échangeurs de chaleur: un chauffe-eau spécial y récupère déjà les rejets de chaleur et préchauffe l'eau de lavage à 35° C. Or le nouvel appareil est encore plus économique que le précédent. Sur l'année, l'hôtel devrait pouvoir économiser 384 kWh, soit environ 12% d'électricité. En d'autres termes, le surcoût de cet appareil par rapport à un appareil conventionnel sera amorti en l'espace de sept ans. M. Steidle est aussi conscient de l'importance de former correctement son personnel afin de doper encore l'efficacité du système. «Lors du remplacement du panier de verres propres par un panier de verres à laver, le capot de la machine doit être refermé rapidement pour réduire les pertes de chaleur.»

Autres mesures d'économies

M. Steidle en est bien conscient: les cuisines professionnelles sont particulièrement énergivores, et offrent par conséquent un potentiel considérable de réduction des coûts. Il a donc fait installer un système électronique qui gère, dans tout l'établissement, les pics de consommation que l'hôtel, considéré comme gros consommateur, se voit facturer à haut tarif. Ainsi, aux heures de pointe, le système de régulation coupe par exemple brièvement l'alimentation des congélateurs, réduisant par là même le pic, sans nuire pour autant à la qualité des aliments qui y sont entreposés. À l'avenir, M. Steidle compte encore sur d'autres économies potentielles, notamment par le biais de la réduction du temps de veille de certains appareils: «Il est vrai que le travail en cuisine commence à 9 heures du matin, mais il n'est pas forcément nécessaire d'enclencher tous les appareils à cette heure-là. Il est probable que nous puissions encore réaliser des économies avec un programme de mise en route progressif.»



En n'allumant pas le lave-vaisselle tôt le matin, mais seulement en cas de nécessité, le personnel peut contribuer à économiser encore plus de courant.

SV-Group: confort amélioré, coûts moins élevés

Depuis le printemps dernier, l'entreprise du SV Group gérant le restaurant d'entreprise de la fabrique IWC à Neuhausen (SH) s'est dotée d'un lave-vaisselle plus performant. Thomas Rutz, responsable du SV Group concerné rappelle que ce restaurant a doublé son offre au cours des dernières années: «L'ancienne machine ne suffisait plus à traiter les 140 repas journaliers. Le nouvel appareil devait être plus grand, sans pour autant produire plus de vapeur dans l'étroite cuisine. Pour nous, c'était une évidence de choisir un modèle équipé d'un récupérateur de chaleur.» Ce choix s'est avéré le bon: bien que plus puissant et d'une plus grande contenance, le nouvel appareil consomme 25% d'électricité en moins, ce qui permet une économie annuelle de 550 francs en moyenne.

Une équipe de cuisine compétente

Stephan Künzle, employé des Services industriels de la Ville de Zurich (ewz), est conseiller en matière d'énergie pour une clientèle professionnelle. Il sait à quel point il est essentiel, pour exploiter tout le potentiel d'un appareil à récupération de chaleur, d'avoir une équipe bien formée. Comme d'autres appareils, un lave-vaisselle a besoin d'un délai de préchauffage avant d'atteindre la température d'exploitation. «Au lieu d'allumer l'appareil le matin en entrant dans la cuisine, il ne faudrait l'enclencher qu'au début de ce temps de latence.» Dans le but de sensibiliser toute l'équipe de cuisine, il est judicieux d'afficher sur l'appareil lui-même son

temps effectif de préchauffage. Il n'est pas non plus nécessaire d'allumer l'appareil dès l'arrivée des premières assiettes sales; mieux vaut attendre d'avoir rempli la machine avant de l'enclencher. Ceci permet d'économiser de l'électricité et d'utiliser par la suite l'appareil de manière plus intensive. M. Künzle recommande également:

- de prélaver la vaisselle à l'eau froide;
- d'installer le lave-vaisselle à bonne distance des espaces ou appareils de réfrigération, car même le meilleur appareil laisse échapper un peu de vapeur;
- d'attendre que les paniers soient pleins avant d'enclencher la machine, ce qui paraît évident, mais n'est pas toujours respecté dans la pratique.

Ne soyez pas pressé de tourner le bouton

Un lave-vaisselle met un certain temps avant d'être opérationnel. Il est conseillé de chronométrer ce temps et d'afficher le résultat sur l'appareil. Ainsi, le personnel ne l'allumera pas trop tôt, ce qui évitera une consommation inutile d'électricité. Par ailleurs, à la fin de la journée de travail, il ne faut pas seulement éteindre l'appareil au moyen du clavier à effleurement ou de l'écran tactile, mais en retirer la prise. Il est aussi recommandé de débrancher l'appareil en cas d'interruption prolongée, notamment si, après le service du dîner, le réservoir d'eau est remplacé et que l'appareil n'est plus utilisé avant le soir.

Sur mandat de SuisseEnergie:
Pieter Poldervaart, rédacteur
Martin Bichsel, photographe

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