

11 juin 2026

Fiche pratique pour la construction et l'exploitation de cuisines professionnelles à haute efficacité énergétique



© Shutterstock

Auteurs

Moritz Müllener et Martin Räber, Eartheffect AG

La présente étude a été élaborée pour le compte de SuisseEnergie.
La responsabilité du contenu incombe exclusivement aux auteurs.

Cette fiche pratique montre de manière concrète comment planifier, construire et exploiter des cuisines professionnelles de manière économe en énergie. Elle aborde des aspects techniques tels que le choix et le dimensionnement des appareils, l'intégration d'autres installations (ventilation, réfrigération, électricité) ainsi que les calculs énergétiques et les comparaisons d'appareils. Parallèlement, des mesures organisationnelles telles que la formation du personnel, la gestion de l'énergie, la surveillance et des processus d'exploitation ciblés sont prises en compte afin d'éviter les pertes d'énergie, par exemple dues à un mode de maintien au chaud inutile, à des horaires de mise en marche non coordonnés ou à une utilisation non conforme des appareils. Cette fiche pratique s'adresse aux exploitantes et exploitants d'établissements de restauration, de cantines et d'hôtels qui souhaitent garantir et optimiser en permanence l'efficacité énergétique de leurs installations. Elle s'adresse également aux personnes en charge de la planification, aux architectes, ainsi qu'aux conceptrices et concepteurs de cuisines, qui jouent un rôle central dans la conception et la mise en œuvre des cuisines professionnelles.

Contenu Table

1.	L'efficacité énergétique comme critère d'appel d'offres	3
2.	Exigences relatives à l'exploitation des cuisines.....	3
2.1	Exploitation des cuisines professionnelles	3
2.2	Conseils énergétiques externes	4
2.3	Gestion organisationnelle de l'énergie.....	4
2.4	Formation des collaboratrices et collaborateurs	4
2.5	Nettoyage et entretien réguliers	5
2.6	Contrôle continu pendant la phase d'utilisation	5
3.	Mesures lors de la planification et de la construction de cuisines	6
3.1	Conception d'une cuisine	6
3.2	Choix d'appareils et d'installations adaptés	6
3.3	Concept de mesure.....	7
3.4	Interfaces avec les concepteurs des systèmes de ventilation, d'électricité et de réfrigération	7
3.5	Calcul de la consommation d'énergie et comparaison des appareils.....	8
3.6	Réception de la cuisine.....	9
4.	Informations complémentaires	9
4.1	SuisseEnergie pour les entreprises	9
4.2	PEIK – L'audit énergétique pour les PME	9
4.3	Francsénergie	9
4.4	EcoGastro	10
4.5	GastroSuisse	10
4.6	HotellerieSuisse	10
4.7	Verband Schweizer Gastroplaner (Association suisse des gastroplanificateurs)	10
4.8	Culina	10
4.9	FCSI (Suisse).....	10
4.10	SVG (Association suisse de la restauration hospitalière, médico-sociale et collective).....	11
4.11	United Against Waste	11

1. L'efficacité énergétique comme critère d'appel d'offres

Dans les marchés publics, la durabilité doit être systématiquement prise en compte (LMP/OMP, art. 2). Cela inclut également les exigences en matière d'efficacité énergétique. La Plateforme de connaissances sur pour les achats publics durables (PAP) met à disposition une multitude d'outils pratiques. Par exemple, des fiches techniques sur l'achat durable de biens et de services, tels que les services de restauration collective ou la construction et l'immobilier. Celles-ci contiennent des recommandations et des critères possibles pour les appels d'offres.

Le guide « Achats circulaires » offre de précieuses recommandations concernant l'économie circulaire, notamment sur la conception des produits, leur réparabilité, la disponibilité des pièces de rechange, ainsi que sur les services complémentaires tels que la réparation, la reprise ou la valorisation.

Pour garantir des solutions énergétiquement performantes, des normes et labels reconnus – tels que la certification de l'ensemble de la cuisine selon EcoGastro et les labels pour les équipements d'EcoGastro, Topten et Energy Star – peuvent être définis comme critères obligatoires. Le respect de ces exigences doit pouvoir être vérifié pendant la planification, la réalisation et l'exploitation afin de garantir l'efficacité des mesures.

Sources

- www.woeb.swiss/fr
- [Alimentation – PAP](#)
- [Recommandations alimentation et restauration collective – PAP](#)
- [Appareils électriques – PAP](#)
- [Achats circulaires – PAP](#)

Contrairement aux marchés publics, les achats privés ne sont soumis à aucune obligation légale d'intégrer des critères de durabilité. Toutefois, la prise en compte de recommandations et des normes volontaires peuvent servir de référence. L'inclusion de l'efficacité énergétique offre des avantages économiques, car elle permet de réduire les coûts d'exploitation et de prolonger la durée de vie des appareils. Des listes de contrôle ou des tableaux comparatifs peuvent aider les acheteurs privés à choisir des produits adaptés et économes en énergie.

2. Exigences relatives à l'exploitation des cuisines

2.1 Exploitation des cuisines professionnelles

Les processus de travail et de soutien dans la restauration sont très énergivores. Du point de vue de l'efficacité énergétique, il est important de souligner qu'il ne s'agit pas de restreindre l'exploitation de manière générale, mais de réduire autant que possible le gaspillage d'énergie, c'est-à-dire le « fonctionnement sans utilité ».

En pratique, les appareils sont souvent utilisés sans prendre en compte les besoins réels. La planification des menus et de la production se fait généralement sans tenir compte de l'utilisation des appareils. Souvent, de nombreux appareils sont mis en marche par mesure de précaution au début du service, puis restent inutilisés. Cela entraîne des pertes d'énergie importantes et évitables. Une sensibilisation ciblée du personnel à l'utilisation efficace des appareils peut réduire considérablement ces pertes. Cela implique de ne mettre les appareils en marche qu'en cas de besoin réel et de tenir compte de leur utilisation dans le cadre de la planification de la production.

Les appareils de cuisson constituent le groupe le plus important d'équipements de cuisine et couvrent un large éventail de fonctions, allant des simples plaques de cuisson aux friteuses, en passant par les fours mixtes et les appareils multifonctions. Ils sont responsables des principaux processus de préparation des repas et constituent en même temps la principale source de consommation d'énergie dans une cuisine professionnelle. Le choix de l'appareil, ses performances et son utilisation efficace exercent donc une influence décisive sur la consommation énergétique totale d'un établissement.

2.2 Conseils énergétiques externes

Les conseils en énergie permettent d'analyser la consommation énergétique actuelle de la cuisine et de vérifier l'efficacité des mesures existantes. Des expertes et experts identifient les points faibles, tels que les appareils inefficaces, les réglages incorrects ou les options d'économie d'énergie inutilisées, et en déduisent des recommandations concrètes.

Les résultats des consultations sont consignés et suivis, afin de permettre la mise en œuvre d'ajustements, de modernisations ou de mises à niveau et de garantir un fonctionnement optimal et économe en énergie à long terme. Les consultations énergétiques devraient en outre faire partie intégrante du processus d'amélioration continue et être étroitement liées aux mesures de monitoring et de formation.

2.3 Gestion organisationnelle de l'énergie

Une gestion énergétique organisée garantit que la consommation d'énergie en cuisine est systématiquement enregistrée, surveillée et contrôlée. L'accent est mis sur les processus organisationnels, tels que la planification des temps de production, la coordination de l'utilisation des appareils et la formation du personnel aux méthodes de travail efficaces sur le plan énergétique.

Des contrôles réguliers et un suivi des données de consommation permettent d'identifier les processus inefficaces et de les améliorer de manière ciblée. Sur cette base, des mesures visant à optimiser l'exploitation peuvent être définies, priorisées et vérifiées. Un processus d'amélioration continue est ainsi mis en place, qui réduit à long terme la consommation d'énergie et les coûts d'exploitation sans compromettre la qualité du service.

2.4 Formation des collaboratrices et collaborateurs

Près de la moitié du potentiel d'économies d'énergie dans les cuisines professionnelles dépend directement du comportement des collaboratrices et collaborateurs. C'est pourquoi une formation ciblée revêt une importance capitale. Les collaboratrices et collaborateurs doivent être régulièrement formés à l'utilisation efficace des appareils et à l'optimisation des processus de travail. Cela garantit une utilisation aussi économe que possible de l'énergie (électricité, chaleur, froid) et de l'eau.

Des concepts d'utilisation clairs, compréhensibles et standardisés favorisent l'application systématique de méthodes de travail efficaces sur le plan énergétique. Cela implique également de planifier les heures de mise en marche des appareils en fonction des besoins, afin d'éviter de les allumer tous simultanément et inutilement au début de la journée. Parallèlement, il est important de sensibiliser davantage à la consommation d'énergie et d'impliquer activement les collaboratrices et collaborateurs dans les optimisations, par exemple via des systèmes de feedback ou des concours internes.

Des formations doivent en outre être renouvelées lors de l'introduction de nouveaux appareils, de transformations ou de changements de personnel, afin de maintenir les connaissances à jour.

La prise de conscience des différents temps de démarrage et de la mise en disponibilité des appareils, ainsi que leur utilisation en fonction des besoins, peuvent réduire considérablement la consommation d'énergie. Éteindre les appareils pendant les pauses est toujours bénéfique sur le plan énergétique. On distingue ici trois catégories :

1. Appareils rapidement opérationnels (p. ex. fours mixtes) : il convient de toujours éteindre ces appareils lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
2. Appareils dont le temps de démarrage est plutôt long : il est recommandé d'éteindre ces appareils lorsqu'ils ne sont pas utilisés après quelques minutes (p.ex., les machines à café), après environ 20 minutes (p. ex., les lave-vaisselle) ou même seulement après env. 1 heure (p.ex., les vitrines réfrigérées).
3. Appareils avec des temps de démarrage longs, mais avec une inertie thermique utile : peuvent encore être utilisés pendant environ 30 minutes après avoir été éteints (par exemple, les bains-marie) jusqu'à 1 à 2 heures (fours à pizza).

Les appareils doivent être allumés uniquement immédiatement avant leur utilisation. Des autocollants apposés sur chaque appareil, indiquant le temps de préchauffage et la disponibilité minimale requise, constituent un moyen simple de gérer l'utilisation des appareils de manière plus adaptée aux besoins et d'éviter les temps de fonctionnement inutiles.

2.5 Nettoyage et entretien réguliers

Le nettoyage et l'entretien réguliers des appareils et installations de cuisine sont souvent sous-estimés dans la pratique, mais jouent un rôle central pour l'efficacité énergétique, la sécurité de fonctionnement et la durée de vie des appareils. Les salissures et les défauts techniques entraînent non seulement une consommation d'énergie accrue, mais aussi des pertes de performance et un risque accru de pannes.

Parmi les exemples typiques de pertes d'efficacité évitables, on peut citer les évaporateurs givrés dans les réfrigérateurs et les congélateurs, les condensateurs encrassés, les filtres bouchés dans les systèmes de ventilation ou les conduites d'eau entartrées dans les lave-vaisselles et les fours mixtes. De telles conditions augmentent parfois considérablement la consommation d'énergie, car les appareils doivent fonctionner plus longtemps et à une puissance plus élevée pour obtenir l'effet souhaité.

Un plan de nettoyage structuré garantit que tous les composants concernés sont nettoyés à des intervalles appropriés. En complément, un plan de maintenance est nécessaire pour assurer le contrôle, le réglage et l'entretien réguliers et professionnels des appareils et des installations techniques. Cette approche systématique permet de minimiser les pertes d'énergie, de réduire les interruptions de service et de garantir le bon fonctionnement de la cuisine à long terme.

2.6 Contrôle continu pendant la phase d'utilisation

L'objectif du contrôle pendant la phase d'utilisation est de s'assurer que la cuisine est effectivement exploitée de manière économe en énergie au quotidien. Cela inclut la documentation des formations du personnel, la compréhension des concepts de commande et l'utilisation correcte des appareils.

Le comportement des utilisateurs est régulièrement contrôlé et accompagné afin de s'assurer que les appareils sont utilisés correctement, que les fonctions d'économie d'énergie sont activées et que les temps de veille ou de maintien au chaud inutiles sont évités. Une surveillance continue de la consommation d'énergie permet d'identifier les potentiels d'optimisation et de détecter à un stade précoce les écarts par rapport aux objectifs.

- Les appareils doivent être mis en marche juste avant la production.
- Les fonctions de maintien au chaud ne sont utiles que lorsqu'elles sont réellement nécessaires.
- Il convient d'éviter toute utilisation non conforme, comme le maintien au chaud sur une plaque de cuisson, car cela augmente considérablement la consommation d'énergie.

3. Mesures lors de la planification et de la construction de cuisines

3.1 Conception d'une cuisine

La conception d'une cuisine professionnelle doit toujours être adaptée aux besoins afin d'éviter toute consommation d'énergie inutile. La taille, l'équipement et la composition des appareils de la cuisine doivent être adaptés au volume de production, à l'orientation gastronomique et au nombre de repas à préparer. C'est la seule façon d'optimiser à la fois les coûts d'investissement et les coûts d'exploitation à long terme.

Une attention particulière doit être accordée à la disposition des zones de travail. Les zones de cuisson, de préparation, de nettoyage et de stockage doivent être planifiées de manière à minimiser les trajets et à permettre une utilisation efficace des équipements. Les synergies entre les processus récurrents-comme la réutilisation de l'eau ou de la chaleur résiduelle doivent être exploitées de manière ciblée afin de réduire les pertes d'énergie. Dans la mesure du possible, les prises de courant doivent être raccordées à un circuit centralisé afin de pouvoir éteindre complètement les appareils lorsqu'ils ne sont pas utilisés et d'éviter ainsi les pertes en mode veille.

Il convient également de tenir compte de l'emplacement des appareils : les appareils de réfrigération, par exemple, ne doivent pas être exposés à la lumière directe du soleil, ni placés à proximité d'air chaud évacué ou d'autres sources de chaleur externes, ni dans des pièces présentant une humidité élevée. Le respect de ces principes contribue de manière décisive au fonctionnement efficace des appareils et à une utilisation optimale de l'énergie de fonctionnement.

D'un point de vue énergétique, les appareils de cuisson et les lave-vaisselles, en particulier, devraient, dans la mesure du possible, être raccordés à une alimentation en eau chaude. Cela réduit les besoins en énergie pour le chauffage de l'eau dans les appareils. Il convient toutefois de noter qu'il peut y avoir un conflit d'objectifs à cet égard : un raccordement direct à l'eau chaude peut, selon la dureté de l'eau, favoriser l'entartrage des appareils ou entraîner des exigences particulières en matière de traitement de l'eau et d'entretien.

3.2 Choix d'appareils et d'installations adaptés

Lors du choix des appareils et des installations pour les cuisines professionnelles, il convient d'accorder une importance centrale à l'efficacité énergétique. Les appareils doivent être d'une efficacité avérée, par exemple grâce à des labels ou des certificats reconnus, tout en étant adaptés au volume de production et au système de cuisson choisi. Il convient de noter que la puissance d'un appareil exerce une influence directe sur les coûts d'investissement et d'exploitation : des puissances élevées augmentent les coûts d'acquisition et peuvent, en cas d'utilisation inappropriée, entraîner des pics de charge importants qui se traduisent par une augmentation des coûts énergétiques.

Les appareils à forte consommation d'énergie doivent donc être dimensionnés en fonction des besoins et contrôlés de manière efficace pendant leur fonctionnement. Les fonctions de gestion de l'énergie, telles que les fonctions d'arrêt automatique, les programmes d'économie d'énergie ou les commandes adaptées aux besoins, sont particulièrement importantes pour éviter toute consommation d'énergie inutile pendant la phase d'utilisation.

Outre l'efficacité énergétique, l'analyse du cycle de vie est importante. Il convient ici de prendre en compte les coûts d'acquisition et d'exploitation ainsi que la consommation d'énergie sur toute la durée de vie. Lors

du choix des équipements, la flexibilité face à des volumes de production variables et aux adaptations futures est également importante afin de garantir un fonctionnement efficace de la cuisine à long terme.

Enfin, une gestion des appareils bien pensée permet de minimiser les pics de charge. Lorsque les appareils sont mis en marche simultanément, il en résulte souvent des pics de puissance inutiles qui se répercutent sur la facture d'électricité sans pour autant augmenter la consommation d'énergie réelle. Une mise en service échelonnée dans le temps et une utilisation coordonnée des appareils réduisent ces pics de charge et contribuent à un fonctionnement stable et économique.

Une approche structurée favorise un choix d'appareils à la fois économe en énergie et adapté aux besoins. Il est recommandé de procéder à l'acquisition en trois étapes claires :

1. Clarification des besoins : il convient tout d'abord de vérifier si un appareil supplémentaire est réellement nécessaire ou si les appareils existants ou des processus de travail adaptés peuvent remplir la même fonction.
2. Définition des exigences : on définit ensuite les exigences techniques et opérationnelles, telles que la puissance, la capacité, l'étendue des fonctions ainsi que les exigences qualitatives relatives au résultat.
3. Comparaison des appareils : l'étape suivante consiste à comparer différents modèles et technologies. Les critères centraux sont l'efficacité énergétique, les coûts du cycle de vie, les besoins en maintenance ainsi que l'encombrement. Il existe des labels pour de nombreux appareils de cuisine professionnels à haute efficacité énergétique qui peuvent faciliter le choix (Eco-Gastro, Topten).

3.3 Concept de mesure

Un concept de mesure systématique constitue la base indispensable pour enregistrer la consommation d'énergie dans les cuisines professionnelles. Il définit quels flux d'énergie doivent être mesurés, les points de mesure et les appareils de mesure à utiliser. Cela permet de documenter de manière fiable les consommations réelles des différents appareils, installations et corps de métier. Un concept de mesure clairement défini permet de comparer la planification et l'exploitation réelle et sert de base aux optimisations futures. Les limites du système doivent être clairement définies au préalable. Cela inclut la délimitation entre les installations de cuisine pertinentes, les installations auxiliaires et les réseaux d'approvisionnement. Des mesures peuvent être effectuées pour l'électricité, le chauffage, le refroidissement, la ventilation et l'eau. Pour obtenir des résultats significatifs, il est recommandé d'installer des compteurs privés qui enregistrent la consommation indépendamment du gestionnaire de réseau. Sur cette base, il est possible d'identifier les potentiels d'économies d'énergie, de vérifier l'efficacité des mesures et de documenter les effets des adaptations organisationnelles.

3.4 Interfaces avec les concepteurs des systèmes de ventilation, d'électricité et de réfrigération

Une coordination précoce et étroite entre toutes les disciplines concernées – en particulier la ventilation, l'électricité et la réfrigération – est déterminante pour l'efficacité énergétique globale d'une cuisine professionnelle. Ce n'est que si les systèmes sont harmonisés entre eux et dimensionnés en fonction des charges réelles attendues des appareils de cuisine qu'il est possible d'éviter les surdimensionnements, les coûts d'investissement inutiles et les pertes d'énergie.

Une planification coordonnée permet d'identifier et d'éviter à un stade précoce les installations redondantes, les solutions partielles inefficaces et les incohérences de dimensionnement. Des interfaces et des responsabilités clairement définies, ainsi qu'une coordination permanente entre la conception et l'exécution, garantissent un déroulement sans heurts des travaux et une exploitation ultérieure économe en énergie. L'utilisation de logiciels de conception, de calculs énergétiques et de simulations permet d'estimer de manière réaliste les besoins en puissance et les consommations d'énergie dès la phase de projet.

Dans la mesure du possible, la planification doit intégrer la **valorisation de la chaleur résiduelle**. Cela concerne en particulier les systèmes de ventilation et de réfrigération, dont la chaleur résiduelle peut être utilisée pour le préchauffage de l'eau ou pour le chauffage des locaux. Une récupération de chaleur ciblée réduit les besoins énergétiques globaux de la cuisine, diminue les coûts d'exploitation et contribue à un fonctionnement plus durable.

Dans la pratique, la ventilation est souvent surdimensionnée, notamment en raison de prescriptions normatives floues, de marges de sécurité trop larges ou d'un manque d'informations sur le fonctionnement réel des appareils. Les débits d'air calculés peuvent varier considérablement en fonction des hypothèses et de la configuration des appareils. Les analyses de certains conseillers en énergie révèlent parfois des écarts marqués. Un tel surdimensionnement entraîne non seulement des coûts d'investissement plus élevés et un encombrement accru, mais aussi des taux de renouvellement d'air excessifs, une consommation d'énergie accrue ainsi qu'une altération du confort thermique dans la cuisine et les zones adjacentes.

Le tableau ci-dessous donne un aperçu des rôles clés et des responsabilités dans la conception d'installations de ventilation adaptées aux besoins :

Restaurateur(trice)s	Concepteur(trice)s de cuisines professionnelles	Planificateur(trice)s
- Définition des surfaces d'utilisation (cuisine, free-flow, salles de restauration et locaux annexes) - Système de cuisson choisi - Cadre quantitatif - Concept d'aménagement des places assises	- Horaires de fonctionnement des appareils - Calcul des facteurs de simultanéité - Nombre/type d'appareils - Puissance électrique raccordée des appareils - Indication du dégagement de chaleur sensible/latente des appareils - Emplacements des appareils	- Détermination des débits d'air - Gestion des surpressions/dépressions - Définition du système de ventilation des pièces d'accueil et des pièces annexes - Concept de récupération de chaleur - Concepts de régulation - Refroidissement actif oui/non - Données relatives à la consommation d'énergie

3.5 Calcul de la consommation d'énergie et comparaison des appareils

Pour optimiser l'efficacité énergétique des cuisines, il est recommandé de calculer les besoins énergétiques le plus tôt possible et de comparer systématiquement les différents appareils entre eux. Il convient à cet effet de se baser sur des indicateurs énergétiques et économiques afin d'évaluer objectivement les différentes options d'appareils.

L'utilisation de logiciels de simulation ou de méthodes de calcul standardisées permet une estimation réaliste des besoins énergétiques de la cuisine prévue. Sur cette base, il est possible d'examiner en détail le choix des appareils, leur dimensionnement ainsi que leur intégration dans les installations techniques en termes d'efficacité, de coûts d'exploitation et de leurs besoins d'investissement.

Les résultats de ces comparaisons d'appareils doivent être documentés afin de permettre la prise de décisions éclairées lors de la planification, de l'appel d'offres et de la réalisation. En outre, il est judicieux de procéder à une analyse du cycle de vie qui, outre la consommation d'énergie, tient compte des coûts de maintenance, d'entretien et de remplacement, afin de garantir une solution économique et durable à long terme.

3.6 Réception de la cuisine

L'objectif de la réception est de s'assurer que la cuisine réalisée répond aux exigences énergétiques prévues. À cette fin, la documentation relative à la conception, au dimensionnement, aux calculs énergétiques, ainsi que les comparaisons d'appareils, est examinée en détail.

Parallèlement, une comparaison est effectuée avec les spécifications de l'appel d'offres afin de s'assurer que les appareils, installations et agencements livrés répondent aux normes d'efficacité définies. Un contrôle du fonctionnement des appareils, de la ventilation, de la réfrigération et des autres installations vérifie leur installation et leur fonctionnement corrects.

Les résultats de la réception sont consignés dans un procès-verbal. Les écarts et les mesures correctives sont documentées afin de garantir un fonctionnement durablement efficace de la cuisine.

4. Informations complémentaires

Pour obtenir des informations plus détaillées et de l'aide, les organisations et plateformes suivantes sont à votre disposition :

4.1 SuisseEnergie pour les entreprises

SuisseEnergie est un programme du Conseil fédéral. Il soutient les entreprises dans toutes les questions liées à l'énergie et met à disposition des informations sur les offres de conseil et les programmes de soutien. www.suisseenergie.ch

4.2 PEIK – L'audit énergétique pour les PME

PEIK est le service de conseil énergétique professionnel pour les PME proposé par SuisseEnergie. Plus de 200 conseillers et conseillères en énergie accrédités travaillent pour PEIK dans toute la Suisse. PEIK prend en charge 50 % des frais de conseil et de mise en œuvre. Des mesures simples permettent souvent de réaliser des économies de 10 à 15 % sur les coûts énergétiques. <https://peik.ch/fr>

4.3 Francsénergie

Francsnergie est une plateforme soutenue par SuisseEnergie qui recense tous les programmes de subventions suisses dans les domaines de l'énergie et de la mobilité. Les entreprises peuvent y trouver des possibilités de subventions adaptées à leurs projets. www.francsenergie.ch/fr

4.4 EcoGastro

EcoGastro promeut et certifie les appareils de cuisine professionnels à haute efficacité énergétique, tels que les fours mixtes, les appareils multifonctions et les lave-vaisselles. Les appareils portant le label EcoGastro se distinguent par une consommation d'énergie réduite de manière avérée. EcoGastro propose également des offres de formation continue, telles que des ateliers et la plateforme d'apprentissage en ligne (EcoGastro.Train) pour la formation pratique des collaborateurs et des entreprises. De plus, EcoGastro a développé une formation continue et une certification pour les concepteurs de cuisines dans le domaine de l'efficacité énergétique et certifie les cuisines professionnelles à haute efficacité énergétique.

www.ecogastro.org

4.5 GastroSuisse

L'association professionnelle GastroSuisse informe sur le potentiel d'économies d'énergie dans les établissements de restauration et propose des ressources et des outils pour la mise en œuvre de mesures d'économie d'énergie.

www.gastrosuisse.ch/fr → « Economies d'énergie et énergies renouvelables »

4.6 HotellerieSuisse

L'association professionnelle propose des outils pratiques et des listes de contrôle destinés au secteur hôtelier afin d'améliorer l'efficacité énergétique dans différents domaines tels que la cuisine, la ventilation et le chauffage. Elle propose également des programmes de subvention et des projets d'aide financière.

www.hotelleriesuisse.ch/fr → « Économisons de l'énergie et réduisons les coûts – ensemble »

4.7 Verband Schweizer Gastroplaner (Association suisse des gastroplanificateurs)

L'Association regroupe les conceptrices et concepteurs spécialisés dans les cuisines professionnelles en Suisse. Elle promeut la qualité, l'indépendance et l'innovation dans la conception de cuisines et s'engage en faveur de solutions fonctionnelles, efficaces et tournées vers l'avenir. L'association s'engage activement dans le domaine de l'efficacité énergétique et a participé, en collaboration avec EcoGastro, à la mise en place d'une formation continue spécifique pour les conceptrices et concepteurs de cuisines professionnelles dans le cadre d'un projet pilote. Au moment de la rédaction de cette fiche pratique, les premiers membres ont déjà suivi cette formation et obtenu leur certification. D'autres sessions sont prévues à partir de 2026, ce qui permettra aux membres de renforcer encore leur rôle clé dans la conception de cuisines professionnelles efficaces sur le plan énergétique.

www.schweizergastroplaner.ch

4.8 Culina

L'Association suisse pour la technique des cuisines industrielles défend les intérêts de ses membres ainsi que ceux de leurs clients finaux. Tous les membres sont implantés en Suisse et ont pour cible le secteur de la restauration. L'association offre une plateforme indépendante et transparente pour des solutions modernes en matière de cuisines industrielles.

www.culina.swiss

4.9 FCSI (Suisse)

La Foodservice Consultants Society International (FCSI) est une association mondiale de professionnels indépendants qui compte plus de 1 300 membres dans 46 pays. Depuis 1999, FCSI Suisse s'engage dans le domaine de la planification et du conseil en restauration, en mettant l'accent sur la restauration systématique.

www.fcsi.ch

4.10 SVG (*Association suisse de la restauration hospitalière, médico-sociale et collective*)

L'association représente et s'adresse aux établissements de Suisse alémanique. Elle encourage l'échange d'expériences et le réseautage au sein du secteur et entre ses différents membres.

www.svg.ch

4.11 United Against Waste

Le gaspillage alimentaire est un facteur important dans une approche élargie de l'efficacité énergétique des cuisines professionnelles, car de l'énergie est consommée tout au long de la chaîne de valeur pour la production, la transformation, la réfrigération, la préparation et l'élimination. United Against Waste est un regroupement sectoriel de l'industrie alimentaire suisse. Ce réseau s'engage activement en faveur d'une réduction du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur.

www.united-against-waste.ch/fr/