umih
union des métiers de l'hôtellerie restauration

www.umih.fr

UMIH.France
@UMIH_France
UMIH

GUIDE
DES BONNES PRATIQUES

SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE
EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

MARS 2023

Pour accéder à la version en ligne, flashez ce QR Code.

SOMMAIRE

- ÉDITO
- INTRODUCTION
- 4 LEVIERS D'AMÉLIORATION DANS MON ÉTABLISSEMENT
- LA MISE EN APPLICATION DANS MON ÉTABLISSEMENT
- CHIFFRES CLÉS

SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE
EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

ÉDITO

La sobriété énergétique : **un choix citoyen ET économique**

Photo : Mathilde de l'Ecotais

Thierry Marx
Président confédéral UMIH

Diriger une entreprise dans le secteur CHRD ne laisse aucune place à l'à-peu-près. Qu'il s'agisse de la qualité du service rendu ou de la gestion de l'entreprise.

Le gaspillage n'en est rendu que plus intolérable tant il trahit une irresponsabilité vis-à-vis de l'environnement et une contre-performance économique. Dans cet esprit, l'UMIH milite depuis de nombreuses années contre le fléau représentatif de notre époque : « acheter, consommer, jeter » sans se soucier des conséquences. La sobriété qu'elle soit énergétique, alimentaire ou numérique, consiste à satisfaire nos besoins tout en repensant nos modes de consommation et de production dans le but de limiter leurs impacts sur l'environnement. C'est aujourd'hui une aspiration croissante chez nos concitoyens.

Ce guide a pour vocation d'accompagner les chefs d'entreprise afin d'améliorer leur impact sur l'environnement, la performance énergétique de leur établissement et la gestion économique de leur entreprise tout en conservant la qualité de service et de confort que le client est en droit d'attendre.

Réduire la consommation de fluides, améliorer le rendement énergétique des équipements, contribuent au développement durable en général et à celui de l'entreprise en particulier. C'est un véritable projet d'entreprise dans lequel impliquer les équipes, sensibiliser les fournisseurs et les inviter à y adhérer.

De plus, optimiser l'usage des ressources répond aussi à la demande de la clientèle, soucieuse de se rendre dans un établissement engagé dans une démarche environnementale volontaire, performante et dynamique. C'est aussi une question d'image pour l'entreprise.

Chers Collègues, ce guide est un outil précieux de gestion, qui vous permettra également de communiquer auprès de votre clientèle sur les dispositifs de sobriété mis en place dans votre entreprise et peut-être lui donner envie de vous imiter.

SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE
EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

INTRODUCTION

Le 6 octobre 2022, le Gouvernement d'Elisabeth Borne, Première ministre, a présenté un plan de sobriété énergétique visant à « *baisser ensemble la consommation d'énergie* » pour aller vers des « *économies d'énergies choisies plutôt que des coupures subies* ». L'enjeu est d'éviter ou à tout le moins de limiter les coupures d'électricité cet hiver. Ce plan a pour objectif de réduire de 10% sous 2 ans la consommation énergétique des entreprises du secteur.

La sobriété énergétique est un concept qui nous invite à repenser nos besoins et nos utilisations d'énergie. Cette démarche implique de changer nos comportements, notre organisation au quotidien et notre mode de vie, à l'échelle individuelle, mais aussi collective.

Les 220 000 entreprises CHRD doivent être des exemples. Pour un chef d'entreprise, la sobriété énergétique est aussi synonyme d'économie (moins de dépenses énergétiques, moins d'argent dépensé) et de communication positive à destination des clients.

La profession s'est engagée à suivre la charte du Gouvernement et nous souhaitons accompagner les professionnels dans la mise en œuvre concrète de mesures dans leurs établissements. Le principe n'est pas de réduire les consommations d'énergie au détriment du confort. Le but est de mieux utiliser l'énergie tout en conservant la qualité de service au cœur des établissements. La sobriété énergétique doit alors se combiner à la notion d'efficacité énergétique.

Toutes les formes d'hébergement et de restauration sont concernées pour valoriser l'art de vivre et de recevoir à la Française dans le cadre d'un tourisme durable.

ÉGALEMENT SUR LE THÈME DES BONNES PRATIQUES :

Vaincre le gaspillage
RESTAURATION

Vaincre le gaspillage
HÔTELLERIE

Recettes anti-gaspi

Recettes anti-gaspi
LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES

4 LEVIERS D'AMÉLIORATION DANS MON ÉTABLISSEMENT

La sobriété structurelle

Coworking, salle de repos, réfectoire, bar, salle de petit déjeuner.

Imaginer et créer des espaces permettant de modérer la consommation :

- Régler les températures de chauffage à 19°.
- Eteindre le chauffage dans les salles inutilisées.
- Mettre l'ensemble des appareils en veille quand ils ne sont pas utilisés.
- Créer un espace lumineux grâce aux fenêtres (baisse de l'éclairage), installer des rideaux thermiques afin d'éviter le refroidissement causé par des fenêtres / baies vitrées froides.

La sobriété dimensionnelle

- Dimensionner les équipements pour qu'ils soient adaptés aux besoins.
- Optimiser l'espace dans la cuisine afin de ne pas allumer toutes les lumières.
- N'allumer que les lumières nécessaires suivant le temps et la demande de luminosité.

La sobriété d'usage

Bien utiliser les équipements pour réduire la consommation énergétique :

- Au stade de la cuisson : utiliser des couvercles sur les casseroles afin de limiter les pertes de chaleur, adapter la température de friture pour éviter les surconsommations, ne pas ouvrir régulièrement la porte du four pendant la cuisson des aliments, éviter de laisser le gaz allumé en permanence dans les cuisines en mettant les feux en veilleuse en cas de non utilisation.
- Au poste « froid » : limiter l'ouverture des portes des réfrigérateurs en regroupant par exemple les livraisons, laisser refroidir les plats avant de les y placer, éviter d'installer l'armoire frigorifique près des points chauds…
- Lors du remplacement d'un équipement, privilégier un appareil économe en eau et énergie.
- Mettre des détecteurs de présence dans les couloirs avec temporisation.
- Penser à éteindre les lumières dans les pièces inoccupées.
- Installer des ampoules LED dans tout l'établissement.
- Eteindre les lumières extérieures la nuit quand l'établissement est complet, n'allumer que la devanture (casquette, porche ou porte d'entrée) entre minuit et 6 h du matin.
- Débranchez le minibar des chambres et le proposer en option aux clients.

La sobriété conviviale

Mutualiser les équipements et leur utilisation :

- Allumer et faire chauffer les appareils électriques ou à gaz seulement quand leur utilisation est nécessaire.
- Regrouper les besoins sur un ou plusieurs appareils.

LA MISE EN APPLICATION
DANS MON ÉTABLISSEMENT

1.

Une sobriété énergétique des bâtiments dès la conception et la construction

La sobriété énergétique doit être visée dès la conception des bâtiments, c'est notamment l'objectif de la réglementation environnementale, qui subit toutefois diverses critiques.

La construction implique forcément de nouvelles consommations d'énergie qu'il est indispensable de prendre en compte lorsque l'on démarre des travaux : électricité, chauffage, alimentation électrique des équipements, sans oublier la fabrication et le transport des matériaux utilisés pour bâtir. L'ensemble du cycle de vie doit être considéré, jusqu'au recyclage. La notion de « design énergétique » prend également de l'importance.

2.

Une isolation complète et de qualité

L'isolation thermique est la clé de l'efficacité énergétique d'un bâtiment. Les pertes thermiques des bâtiments anciens représentent un gouffre énergétique important. Selon l'Ademe, les pertes de chaleur d'une maison mal isolée se situent avant tout au niveau de la toiture et des murs (dans une moindre mesure vers le plancher bas et les fenêtres). Pour en finir avec le gaspillage de chauffage, il convient d'engager des travaux d'isolation en priorisant l'isolation du toit, des murs, des fenêtres et des planchers bas.

LA MISE EN APPLICATION
DANS MON ÉTABLISSEMENT

3. Un système de chauffage performant

Il est nécessaire aussi de bien choisir ou rénover le mode de chauffage.

Aujourd'hui, de nombreuses solutions existent pour allier confort thermique et économies d'énergie mesurables : pompes à chaleur, systèmes solaires combinés ainsi que chauffage au bois.

De même, des solutions performantes dédiées à la production d'eau chaude sanitaire (ECS) existent : chauffe-eau thermodynamique, chauffe-eau solaire, installation de mousseurs afin de réduire la consommation d'eau qui génèrera également une économie de production d'eau chaude.

Des régulateurs (robinets thermostatiques, programmateurs multizones, détecteurs d'ouverture de fenêtre...) peuvent être également installés pour optimiser le confort thermique tout en réduisant la consommation de chauffage. Ils peuvent être centralisés depuis la réception.

Il devrait être possible d'installer ces modules même dans des bâtiments se situant dans une zone classée monuments historiques.

4. La climatisation

- Faire entretenir son matériel par un professionnel possédant une attestation de capicité à manipuler des fluides frigorigènes.
- Avoir un usage sobre de la climatisation : Par exemple, passer d'une température de consigne de 22°C à 27°C permet de diviser par deux la consommation d'énergie des appareils, tout comme mettre en route la climatisation à partir de 30°C en extérieur au lieu de 27°C, divisant par 3 la consommation d'énergie.

EN SAVOIR +

https://presse.ademe.fr/2021/06/la-climatisation-vers-une-utilisation-raisonnee-pour-limiter-limpact-sur-lenvironnement.html

5. Un éclairage et une ventilation économes

- La mise en place d'un système de ventilation performant (exemple : double flux).
- Une programmation horaire sur une VMC traditionnelle.
- L'installation d'ampoules LED plutôt qu'halogènes très gourmandes en énergie.
- Des minuteurs ou détecteurs de présence dans les couloirs, escaliers et dans les toilettes d'accueil.
- L'extinction de l'éclairage dans les locaux inoccupés, et la nuit entre minuit et 6h du matin si l'établissement est complet.
- La réalisation d'un entretien annuel des appareils, climatisation et chauffage, afin de réduire la surproduction d'énergie.

...

PISTES DE RÉDUCTION DES VA
[VOLTAMPÈRES]

EAU CHAUDE SANITAIRE [ECS]

- **JUSQU'À -35 kWh/m²** de consommation d'ECS par an avec un chauffe-eau thermodynamique.
- **JUSQU'À -40% des besoins d'ECS par an** avec l'installation de mousseurs.

ÉCLAIRAGE

- Recours à des LED.
- Éclairement plus faible (100 lux) et extinction automatique dans les couloirs : gain de 25% pour la seule zone de nuit.
- Éclairement de 300 lux dans les autres locaux.

La consommation d'éclairage peut être réduite à 2,3 kWh/m²/an.

- **-7,2 kWh/m²/an.**

LA MISE EN APPLICATION
DANS MON ÉTABLISSEMENT

5. Une sensibilisation des occupants aux éco-gestes

La sensibilisation du personnel et des clients aux écogestes demeure incontournable pour tenter d'atteindre la sobriété énergétique dans le cadre de la campagne « Chaque geste compte » lancée par le Gouvernement le 6 octobre 2022.

EN SAVOIR +

https://www.ecologie.gouv.fr/chaque-geste-compte

Opter pour une température de chauffage plus raisonnable (inutile d'augmenter les degrés pour pouvoir être en tee-shirt en plein hiver !)

- Une température conseillée de 19° à l'arrivée du client est la norme pour tous les hébergements touristiques quels qu'ils soient.
- La réduction de la température à 17° dans les parties communes hors de la présence des clients et du personnel (couloirs, salles inoccupées, réception s'il n'y a pas de personnel d'astreinte, salles de restaurant, de sport quand elles sont fermées, etc.) salle de réunion, cuisine (les appareils de cuisson réchauffent la pièce).
- Autre piste de sobriété énergétique : choisir de ne pas dépasser un delta de 10° pour les climatisations froides par rapport à la température extérieure.

Arrêter les dépenses énergétiques oubliées :

- Affichette pour rappeler d'éteindre les lumières inutiles, les équipements en veille ou les appareils branchés en permanence qui consomment de l'énergie même lorsque nous ne les utilisons pas (exemple : grille-pain, chargeurs de téléphone).
- Formation du personnel au suivi des bonnes pratiques pour détecter toutes anomalies de fonctionnement.
- Messages de sensibilisation dans l'hôtel pour encourager une consommation raisonnée de l'eau, notamment dans les toilettes en ce qui concerne la chasse d'eau.

6. La sobriété numérique

La sobriété numérique est directement liée à la sobriété énergétique.

Nous devons réfléchir à nos usages personnels et professionnels et penser à adopter de nouveaux gestes. Quelques pistes :

- Garder ses équipements le plus longtemps possible, les faire réparer plutôt que d'acheter du neuf.
- Penser à acheter des équipements reconditionnés.
- Fermer les onglets inutiles sur internet.
- Supprimer les anciens e-mails, les mails traités et vider la corbeille régulièrement.
- Privilégier les vidéos en qualité moindre, faire de la visioconférence sans camera pour les personnes non intervenantes.
- Travailler sur les systèmes informatiques des organisations, la sensibilisation des collaborateurs.

7. Solutions de financement

- **Fonds tourisme durable :**

EN SAVOIR +

https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/aides-financieres/2023/fonds-tourisme-durable-restaurateurs-hebergeurs-accelerez-transition-0

- **Certificats d'économie d'énergie : Les solutions de notre partenaire Eco Environnement**

EN SAVOIR +

https://umih.fr/fr/solutions-pro/les-partenaires/Eco-Environnement/index.html

- **Prêt économie d'énergie Bpifrance :**

EN SAVOIR +

https://www.bpifrance.fr/catalogue-offres/transition-ecologique-et-energetique/pret-economies-denergie-pee

GUIDE
DES BONNES PRATIQUES

SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE
EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

CHIFFRES CLÉS

CAFÉS
HÔTELS
RESTAURANTS
ÉTABLISSEMENTS DE NUIT

L'UMIH
1ÈRE ORGANISATION PROFESSIONNELLE

66% DES ENTREPRISES ADHÉRANT À UNE ORGANISATION PROFESSIONNELLE
SOIT **27 507** ENTREPRISES.

2 000 ÉLUS,
400 COLLABORATEURS

106 BUREAUX DÉPARTEMENTAUX

LE SECTEUR CHR
230 000 ENTREPRISES

84 MILLIARDS D'EUROS DE CA

1,1 MILLION D'ACTIFS
DONT 30% DE MOINS DE 30 ANS

UMIH
UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

www.umih.fr
UMIH.France
@UMIH_France
UMIH

GNC Groupement National des Chaînes Hôtelières
FRANCE Thalasso
CSLMF
SNEG&Co
UMIH Prestige
UMIH Hôtellerie-Écologie
UMIH NUIT

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Ce guide a été élaboré en conformité avec les recommandations de l'ADEME

Ce guide a été réalisé par la Commission Développement Durable de l'UMIH, présidée par Ludovic Poyau.

Conception/Rédaction :
Arthur Catherine, Nathalie Hebting, Charlotte Le Moniet, Ludovic Poyau, Ophélie Rota.

Oh'Dites... QUIMPER PHOTOS : UMIH - ISTOCK