

Installer des équipements économes

EQUIPEMENTS ECONOMES



Alléger vos charges de fonctionnement

Installer des équipements économes en eau

Sur la robinetterie

- mitigeurs thermostatiques pour limiter le temps de réglage de la température,
- limiteurs de débit (6 au lieu de 12 litres/min)
- mousseurs économes (-40 à 50%)

Chasse d'eau à volume réduit et double débit (-30 à 50%)

• **Coût** Faible à moyen

• Actions complémentaires

Fiche «Sensibiliser le personnel et la clientèle»
Fiche «Mettre en place un suivi des consommations»

Choisir, utiliser et entretenir les appareils électriques

Choix des appareils

- pour les appareils «domestiques», référez-vous aux étiquettes énergie et choisissez des appareils A ou A+
- pour les appareils «professionnels», référez-vous aux fiches techniques et au conseil des spécialistes
- pour le matériel de bureautique, optez pour le Label «Energy Star»

Utiliser et entretenir

De manière générale, les équipements producteurs de froid doivent être isolés des sources de chaleur pour éviter une surconsommation et une usure prématurée. Pensez également à :

- disposer les appareils pour permettre une bonne aération des grilles à l'arrière de l'appareil
- limiter la fréquence et la durée d'ouvertures des portes
- assurer un dégivrage régulier

• NB

Selon le niveau d'intervention, l'entretien peut être réalisé en interne (nettoyage, dégivrage, ...) ou doit être confié à un prestataire spécialisé (maintenance des compresseurs, remplacement des joints, ...). Soyez notamment vigilants sur l'état des joints réfrigérateurs/congélateurs et hublots de sèche-linge.

• **Coût** Moyen

• Contact

Guide ADEME «Les équipements électriques»

• Actions complémentaires

Fiche «Mettre en place un suivi des consommations»

Fabricant	Modèle
	A
	A
	B
	C
	D
	E
	F



Domaine le Grand Hard,
Ste-Marie-du-Mont
⊕ Jozef et Katrien Sercu

«L'utilisation d'appareils en cuisine représente un gros poste de consommation électrique.

Pour **la production de froid**, nous devons multiplier les frigos en fonction des aliments que l'on y stocke. Les frigos ne doivent pas dépasser les 4°C, ce qui implique une vigilance particulière, contrôlée par les services d'hygiène.

Nous choisissons systématiquement des appareils **de classe énergétique A**. Nous faisons venir une fois par an une entreprise spécialisée dans la maintenance des appareils de production de froid pour **le nettoyage des appareils et la réfection des joints** si nécessaire.

Grâce à ces actions nous stabilisons nos consommations tout en réduisant l'usure de nos appareils et en assurant leur bon fonctionnement.»

Téléchargez toutes les fiches sur www.parc-cotentin-bessin.fr

avec le soutien de



février 2010

