

**Marcel Moser**

Vendeur spécialisé en technique de réfrigération auprès de la maison Bouygues Energies & Services

**Cornelia Escher**

Responsable du département technique de réfrigération auprès de la maison Bouygues Energies & Services

**Stephan Frech**

Directeur des Editions POT-AU-FEU

**Lukas Leutwyler**

Directeur et propriétaire de la maison Leutwyler Kühlanlagen AG

**Daniel Haldimann**

Responsable product management et exportations auprès de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG





**Sabine Born**

Rédaction POT-AU-FEU

**Thomas Baumgartner**

Responsable des ventes et membre de la direction de la maison Pitec AG

**Christoph Hauser**

Propriétaire de la maison Hauser Gastro AG

La table ronde Culina a débattu des conséquences pour l'hôtellerie et la restauration d'une éventuelle crise de l'électricité:

# Grand potentiel d'économies!

Après la pandémie du coronavirus, de potentielles crises de l'électricité représentent un nouveau défi tant pour la société que pour l'économie. Cela concerne aussi bien l'hôtellerie que la restauration, deux secteurs qui peuvent fournir, tous les deux, une contribution non négligeable à un usage parcimonieux de l'énergie puisqu'ils ont recours à des appareils thermiques et de réfrigération. Lors d'un entretien mené en table ronde, des experts de la branche, tous membres de Culina, l'association suisse des entreprises actives dans le secteur de la technique pour cuisines industrielles, ont débattu du potentiel d'économies d'électricité des cuisines de la restauration et des cuisines-systèmes et ont expliqué comment ils évaluent la situation actuelle. Le responsable des Editions POT-AU-FEU, Stephan Frech, a eu l'occasion d'animer cet entretien en table ronde à la fois très intéressant et informatif.

Texte: Sabine Born | Photos: Nicole Stadelmann



Stephan Frech, directeur des Editions POT-AU-FEU, anime l'entretien en table ronde.



Lukas Leutwyler, directeur et propriétaire de la maison Leutwyler Kühlanlagen AG.

**L'association suisse des entreprises du secteur de la technique pour cuisines industrielles Culina tient aussi bien à déterminer le potentiel d'économies d'énergie dans le secteur de la restauration qu'à démontrer les effets d'une interruption de l'approvisionnement en électricité sur les appareils qu'utilisent les établissements de l'hôtellerie et de la restauration si les autorités devaient choisir, en dernier recours, de déconnecter le réseau pendant quelques heures. En guise d'introduction, permettez que je vous pose la question suivante – dans quelle mesure estimez-vous qu'un tel scénario est réaliste au cours de l'hiver en cours?**

**Marcel Moser:** Je ne pense pas que nous en arriverons à une déconnexion des réseaux. Cela provoquerait des dommages massifs pour l'économie et de vives protestations de la population. Pour éviter un tel scénario, je trouve qu'il est judicieux et important que nous puissions présenter aujourd'hui des possibilités d'optimisation concrètes. Cela commence par les offres d'entretien visant à optimiser les réglages de machines et va jusqu'aux petits conseils tout simples qui préconisent par exemple de réduire la température des appareils de congélation de moins 24 à moins 19 degrés, une mesure qui ne porte pas atteinte aux marchandises surgelées. Il existe de nombreuses possibilités d'économiser du courant.

**Daniel Haldimann:** Je suis également de cet avis. Il ne sera pas nécessaire de déconnecter le réseau si aucune autre centrale nucléaire ne tombe en panne. Quoi qu'il en soit, il est néanmoins judicieux de se préparer au pire.

**Lukas Leutwyler:** Les appels à économiser le courant de la Confédération ont déjà des conséquences: la consommation d'énergie diminue.

Néanmoins, il n'est pas très clair s'il faut redouter des pénuries d'électricité en hiver. Je pense que nous avons largement exagéré notre consommation de courant jusqu'ici – et je trouve qu'il est donc important que nous fassions la démonstration du potentiel d'économies qui existe.

**Christoph Hauser:** Je ne m'attends pas non plus à une interruption de l'approvisionnement. En cas d'urgence, d'autres mesures seront prises avant cela. Nous avons encore une très grande marge de manœuvre. Cependant, il est vrai qu'avec la situation politique mondiale actuelle, personne ne peut dire avec certitude dans quelle direction nous allons.

**Daniel Haldimann:** Tu as tout à fait raison. Je pense également que les médias dérivent un peu trop dans le sensationnalisme.

**Lukas Leutwyler:** Je pense qu'il faut peindre le diable sur la muraille si l'on veut que les appels aux économies soient utiles.

#### **Concentrons-nous maintenant sur la restauration !**

**Christoph Hauser:** Dans ce cas, on peut dire que les installations de réfrigération sont davantage concernées que les installations thermiques. A la rigueur, on peut remplacer ces dernières par le recours à des grils ou au feu de bois. A cet effet, il existe de nombreuses possibilités et nous constatons que les demandes dans ce sens sont de plus en plus fréquentes. La situation est plus délicate lorsqu'il s'agit de réfrigérer des produits alimentaires.

**Marcel Moser:** Bien évidemment, la situation dans les chambres froides est moins problématique en hiver qu'en été. Quoi qu'il en soit, si l'on réfrigérerait les marchandises par exemple dehors dans un appentis, on se ferait immédiatement reprocher une violation des normes HACCP.

**Thomas Baumgartner:** S'il devait vraiment y avoir des interruptions de l'approvisionnement en électricité, nous serions dans une situation d'urgence et je ne pense pas que dans un tel cas, les normes HACCP soient déclarées prioritaires.

#### **Pouvez-vous confirmer que la discussion de l'automne dernier au sujet de la crise de l'électricité a permis d'accentuer la prise de conscience en matière d'efficacité énergétique dans la restauration?**

**Lukas Leutwyler:** C'était très clairement le cas. Je pense toutefois que si un établissement a déjà été soumis à un assainissement et à une optimisation très poussés au niveau énergétique, il sera désormais plus enclin à envisager et à réaliser des optimisations supplémentaires.

### **i**

#### **Quelques tuyaux simples mais efficaces pour économiser l'énergie**

- Fermer rapidement les portes des chambres froides
- Contrôler les joints des tiroirs de réfrigération
- Accroître la température des climatisations
- Récupération de chaleur
- Contrôler les valeurs de consigne

**Christoph Hauser:** Soudain, les clients sont plus attentifs lorsque nous leur parlons du potentiel d'économie en eau et de la récupération de chaleur que permettent les nouveaux lave-vaisselle. Avec les prix croissants de l'énergie, la pression pour agir s'accroît. Chez nous, la demande de pianos de cuisine à induction s'est ainsi fortement accrue.

**Marcel Moser:** Chez vous, de vieux fourneaux sont remplacés par des fourneaux à induction alors que chez nous, il s'agit de meubles réfrigérants avec d'anciens joints toriques. Les nouveaux modèles consomment beaucoup moins d'énergie. Je pense aussi que les responsables sont désormais beaucoup plus sensibles à cette problématique, ce qui nous réserve des opportunités de vente supplémentaires.

**Christoph Hauser:** C'est vrai: la protection de l'environnement a d'autant plus de chance si elle permet d'améliorer la situation financière.

#### **Comment les restaurateurs veulent-ils servir leurs clients si l'électricité venait à manquer?**

**Des mots-clés tels que la cuisine au feu de bois ou sur le gril sont déjà tombés – les restaurateurs ont-ils aussi d'autres idées?**

**Christoph Hauser:** Un client a par exemple décidé de moins entreposer de marchandises et de produire davantage frais du jour. C'est un concept intéressant, même si le problème est simplement transféré au fournisseur. En effet: nous ne pouvons nous passer d'installations de réfrigération.

**Daniel Haldimann:** Voilà qui est intéressant: nous avons plutôt fait l'expérience inverse, c'est-à-dire que les clients passent à la préproduction de produits «convenience» maison afin

de séparer la production et les heures de repas. Il est alors aisé de régénérer ensuite les repas sur feu de bois. Là aussi, les appareils de réfrigération et de congélation sont cependant essentiels.

**Christoph Hauser:** Je pense que cela reflète bien les deux tendances. Les uns optent pour la préproduction, les autres prennent le parti de la fraîcheur. La manière de travailler s'individualise, ce qui est sans doute une bonne chose. Il peut également s'agir d'une opportunité.

**Daniel Haldimann:** La préproduction exige toutefois que l'on remplisse des appareils tels que le steamer combiné afin de tirer profit de tout son potentiel. C'est ce que nous recommandons déjà depuis 30 ans. Dans la situation actuelle, les clients semblent suivre cette recommandation plus souvent.

**Christoph Hauser:** Il est vrai que l'intérêt que portent nos clients à de telles informations et recommandations s'est accru – surtout en relation avec les coûts de l'énergie et la situation énergétique. Cela s'explique aussi par le fait que les prix de l'électricité commencent peu à peu à faire vraiment mal.

#### **Comment vivez-vous cela dans le domaine des installations de réfrigération?**

**Lukas Leutwyler:** Un de mes clients a réduit ses stocks et a mis hors d'usage l'une de ses chambres froides – il profite de la rapidité de livraison de ses fournisseurs.

**Marcel Moser:** Je trouve que l'idée de réduire les capacités de stockage en chambre froide est bonne. Le cas échéant, il faut quelque peu adapter, respectivement réduire l'assortiment

Réunion de compétences autour de la table ronde: des membres de l'association professionnelle Culina discutent des conséquences d'éventuelles pannes de courant et de leurs effets sur la branche mais également des mesures qu'il conviendrait de prendre afin d'accroître l'efficacité énergétique.





**Thomas Baumgartner**, responsable des ventes et membre de la direction de la maison Pitec AG.



**Marcel Moser**, vendeur spécialisé en technique de réfrigération auprès de la maison Bouygues Energies & Services.

culinaire mais cette manière de procéder permet de continuer à respecter les normes HACCP.

**Lukas Leutwyler:** Peut-être que le choix de produits est une autre piste: choisir des produits moins délicats et opter par exemple pour du lait UHT. Une chaîne du commerce de détail a ainsi récemment décidé d'augmenter de deux degrés la température des frigos pour boissons et de limiter la climatisation à 20 degrés.

**Cornelia Escher:** Chez nous, les frigos pour boissons ont également fait l'objet de discussions. La recommandation était de faire passer la température de cinq à huit degrés et d'éteindre la publicité durant la nuit au moyen d'une minuterie. Nous parlons ici d'entreprises exploitant jusqu'à 1000 succursales. Le potentiel est donc énorme, même si de telles initiatives exigent parfois des équipements supplémentaires. Après la pandémie, le secteur de la restauration ne dispose toutefois guère des réserves financières qui seraient nécessaires pour réaliser de tels investissements.

**Christoph Hauser:** Je ne suis pas tout à fait de cet avis. La restauration a bénéficié, pendant la pandémie, d'un soutien généreux. Pour l'instant, je perçois bien d'autres soucis sur le front: la pénurie de main-d'œuvre semble bien plus grave pour la restauration. Si je dois de toute façon réduire les heures d'ouverture en raison de la pénurie de personnel, je peux sans autre mettre également hors service une chambre froide. Cette tendance existe très clairement.

**Thomas, la maison Pitec est également en contact avec les grands distributeurs. Qu'en est-il chez ces derniers, bénéficient-ils d'un avantage et sont-ils bien organisés?**

**Thomas Baumgartner:** J'y perçois un optimisme similaire à celui qui prévaut autour de cette table, à savoir qu'il est improbable que l'on en arrive à une situation de crise. En effet, tous les grands distributeurs ne disposent pas de générateurs de secours pour garantir le fonctionnement de leurs installations de production. De plus, il n'est pas aisé de se fournir en générateurs de secours. C'est un domaine qui connaît des délais de livraison pouvant atteindre 20 mois.

Cependant, je pense que nous devons clairement différencier deux choses: si le Cheval Blanc du village pourra peut-être préparer un délicieux repas à l'extérieur, sur le gril dans le jardin, ce ne sera pas le cas de la cuisine de l'hôpital cantonal. Le passage à une production plus fraîche n'est possible que de manière limitée. Dans les établissements de grande taille, il n'y a guère de possibilités d'optimisation. Remarquez qu'une soirée gril peut rapidement également devenir délicate pour le Cheval Blanc lorsque les portes coulissantes automatiques, les systèmes d'encaissement ou les stations-service ne fonctionnent plus. De nombreux défis situés en aval et en amont sont liés à une déconnexion du réseau.

**Diriez-vous que la restauration a une importance systémique?**

**Lukas Leutwyler:** Les installations de réfrigération ont certainement une importance systémique.

**Christoph Hauser:** Je le pense aussi: si l'on éteint les installations de réfrigération, il faudrait jeter l'ensemble de l'assortiment de marchandises réfrigérées et congelées. C'est inimaginable. Cependant, il faut aussi savoir que les déconnexions par quarts d'heure du réseau envisagées représentent le degré maximal de plusieurs degrés de gravité. Avant celui-ci, la Confédération prendrait deux autres mesures telles que des limitations de la consommation ou des interdictions d'exploiter des installations et des appareils non indispensables comme des enseignes lumineuses, des escaliers roulants ou l'éclairage public, puis un contingentement pour les gros consommateurs. Ce potentiel d'économies dépasse largement les 70 pour cent. Ce n'est qu'ensuite qu'interviendraient les déconnexions du réseau pour quelques heures.

**Quoi qu'il en soit, il faudrait également que nous parlions des effets des interruptions de courant sur les appareils!**

**Daniel Haldimann:** C'est vrai, l'exploitant d'un appareil doit savoir quels sont les appareils thermiques qui vont se rallumer ou non auto-

matiquement après une panne de courant. Pensons à des processus tels que la cuisson nocturne. Après une panne d'électricité, nos appareils se remettent automatiquement en marche et compensent une éventuelle perte de température.

**Pourrait-on dès lors dire, en guise de résumé: il conviendrait de traiter en priorité les investissements relatifs à l'efficacité énergétique et en profiter pour remettre en question, voire adapter certains processus?**

**Christoph Hauser:** Oui, bien évidemment. Il y a longtemps que la restauration système le fait déjà mais les établissements de plus petite taille ont encore un gros potentiel et représentent globalement néanmoins une grande part du gâteau.

**Lukas Leutwyler:** Je trouve que la différenciation entre établissements de petite et de grande taille est plutôt difficile. Les exigences globales me semblent beaucoup simples à réaliser, par exemple forcer tous les établissements, indépendamment de leur taille, à économiser dix ou 15 pour cent d'électricité. Puisque nous parlons des effets des pannes de courant sur les appareils, il faudrait également parler des effets sur les installations de réfrigération. Mot-clé: installations fonctionnant au CO<sub>2</sub>.

**Un aspect important. Peux-tu nous expliquer cela? Qu'est-ce qui contient du CO<sub>2</sub> et quel serait l'effet d'une panne de courant sur des appareils fonctionnant au CO<sub>2</sub>?**

**Lukas Leutwyler:** Le CO<sub>2</sub> est un fluide frigorigène pour appareils frigorifiques. Il est nettement plus favorable à l'environnement que les substances usuelles R-134a, R-513A ou R-449A. Ces installations fonctionnent sous une très forte tension. En cas de panne et en fonction de la température environnante, cette pression peut atteindre des valeurs très élevées et des soupapes de surpression permettent d'évacuer le gaz afin de réduire cette pression. En cas de panne de réseau, nous ne serions toutefois guère en mesure de recharger le gaz dans un délai utile. Un établissement prévoyant aura peut-être quelques bonbonnes en stock mais il arrivera forcément le moment où les réserves seront épuisées.

**Marcel Moser:** Nous parlons ici seulement de quelques milliers d'installations. Entre-temps, il existe toutefois des prescriptions prévoyant que des installations à partir d'une certaine taille ne peuvent plus fonctionner qu'avec des frigorigènes naturels tels que du CO<sub>2</sub> ou du propane.

**Lukas Leutwyler:** Je vois encore un autre



**Christoph Hauser, propriétaire de la maison Hauser Gastro AG.**



**Cornelia Escher, responsable du département technique de réfrigération auprès de la maison Bouygues Energies & Services.**

problème qui touche aussi bien le froid que le chaud – à savoir les commandes déjà anciennes et souffrantes qu'il faudrait partiellement reprogrammer après une panne de courant. Plus les installations sont complexes, plus la remise en fonction d'installations et de commandes exigera l'engagement de main-d'œuvre dont nous ne disposons justement pas.

**Christoph Hauser:** Pourtant, des batteries d'appoints pourraient constituer une solution assez élégante à ce problème.

**Daniel Haldimann:** Je suis d'accord. Il me semble beaucoup plus important que l'on fasse comprendre au monde politique qu'une interruption de l'approvisionnement en électricité provoquerait en partie des problèmes tout à fait considérables et ceci d'autant plus que la tendance en direction de la congélation prend de plus en plus d'ampleur. La tendance vers des produits «convenience» maison est évidente – préproduction par mauvais temps, service par beau temps.

**Cornelia Escher:** En temps de crise, on en appelle toujours à des fonds de soutien. De nombreux établissements fonctionnent à la limite et ne peuvent plus supporter des effets négatifs trop importants. Ne devrions-nous pas également parler de crédits de transition et de réglementation pour cas de rigueur?

**Christoph Hauser:** Oui aux mesures de soutien pour des investissements touchant à l'efficacité énergétique. Ici, les associations faitières devraient clairement s'engager en faveur d'une meilleure information de leurs membres. Cependant, la population accepterait mal que l'on prévoie une réglementation spéciale pour la restauration en cas de crise de l'électricité car la restauration a déjà profité de généreux dédommagements au cours de la pandémie du coronavirus.



Daniel Haldimann, responsable product management et exportations auprès de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Echange engagé, en particulier entre les deux spécialités Réfrigération et Thermique.



**Thomas Baumgartner:** Je pense que la branche est confrontée à un problème fondamental. De nombreux établissements sont déficitaires et il est plus nécessaire que jamais que le marché s'assainisse. Peut-être que cette crise favorisera les réflexions portant sur l'opportunité ou non de poursuivre l'exploitation d'un établissement dans ces conditions. Il existe heureusement également un grand nombre d'établissements de la restauration qui fonctionnent très bien.

**Les crises constituent donc également un facteur d'accélération pour l'assainissement du marché. En conclusion, y a-t-il d'autres chances ou enseignements qu'une éventuelle crise de l'électricité pourrait nous apporter – éventuellement au cours de l'automne prochain?**

**Thomas Baumgartner:** Dans le secteur de l'énergie, il faut absolument éliminer des réglementations, réaliser des projets éoliens, installer des panneaux solaires dans l'espace alpin et sur les toits. Il doit être possible de réaliser beaucoup plus rapidement des projets de production durable d'énergie. A long terme, la pénurie de main-d'œuvre nous causera probablement tout autant de problèmes.

**Christoph Hauser:** Au lieu de recouvrir les montagnes de panneaux solaires, commençons par les autoroutes et une décentralisation, c'est-à-dire la production d'énergie au niveau local grâce à des petites centrales qui sera ensuite consommée sur place. Il faudrait également encourager les gens à ne pas gaspiller l'énergie.

**Marcel Moser:** Je recommande avant tout à mes clients nos offres d'entretien technique. Avec la variante minimale, nous contrôlons déjà

régulièrement que les compresseurs fonctionnent correctement, qu'une protection contre les fluctuations soit intégrée et que les joints soient intacts. Cela permet d'économiser beaucoup d'énergie et de prolonger la durée de vie des appareils.

**Lukas Leutwyler:** Je recommande de faire un tour dans l'immeuble et de réfléchir, en chaque endroit qui consomme de l'électricité, à ce qu'il serait encore possible d'économiser. Il s'agit d'une possibilité étonnamment efficace pour accroître encore l'efficacité énergétique.

**Daniel Haldimann:** Ma conclusion va dans le même sens. Si nous réalisons effectivement tout ce que nous savons déjà depuis des années, nous aurions déjà énormément avancé. Peut-être que la crise actuelle fournira la motivation pour remettre en question certains processus propres à la restauration et pour chercher de l'aide. Un coaching proposé par les fournisseurs d'appareils ou par une entreprise de coaching pourrait fournir de précieux intrants dans ce domaine.n.

**Cornelia Escher:** Je m'engage en faveur d'une thérapie de choc – une panne de courant provoquée pendant plusieurs heures, de manière analogue aux dimanches sans voiture des années 70 afin de réaliser ce qui arriverait au cas où – le tout avec le soutien d'une campagne de communication proactive: cela peut arriver, voilà comment je peux réagir et voilà où je peux trouver de l'assistance.

**Christoph Hauser:** Ou tout simplement en déduire une campagne marketing comme dans le cas du Sternepark Gantrisch qui a pris des mesures contre la pollution lumineuse et se profile en tant que centre de compétences en matière d'éclairage public durable parce que l'on veut préserver le ciel nocturne pour la protection de la flore et de la faune.

**Les Editions POT-AU-FEU vous remercient de cet entretien engagé.**

---

**Culina Secrétariat**  
Abendweg 4  
8038 Zurich  
Tél. 044 487 10 48  
info@culina.swiss  
www.culina.swiss

---