

LES CUISINIÈRES À INDUCTION CONSOMMENT 70 % D'ÉNERGIE EN MOINS

LA CUISSON À INDUCTION PERMET À LA FOIS DE RABOTER LA FACTURE D'ÉLECTRICITÉ ET D'ÉVITER LE GASPILLAGE DE NOURRITURE. LE PROGRAMME D'ENCOURAGEMENT ECOGASTRO SOUTIEN LES OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION DANS LES ENTREPRISES DE RESTAURATION.

Au Smokery, en plein centre de Bulle, presque tous les aliments sont fumés : les poissons, les saucisses, les viandes, et même les fromages. Ces spécialités maison sont ensuite intégrées aux menus, plus diversifiés les uns que les autres. Manque de chance : à peine Benoît Fragnière avait-il repris l'ancien London Café en 2020, que les autorités contraignaient les établissements à la fermeture, pour cause de pandémie. « Nous ne nous sommes pas laissé abattre pour autant, dit-il, et avons profité de cette pause forcée pour rénover la cuisine, qui avait fait son temps. Lorsque nous avons sollicité l'entreprise Hugentobler de Schönbühl pour le choix d'une cuisinière, elle nous a signalé qu'un programme d'encouragement intitulé EcoGastro faisait la promotion des plaques à induction. Comme nous étions déjà sensibilisés aux questions environnementales et climatiques, nous avons rempli sans hésitation les formulaires ad hoc. » EcoGastro est l'un des programmes de l'instrument d'encouragement ProKilowatt, lancé par l'Office fédéral de l'énergie.

Enregistrement simple et efficace

EcoGastro offre une aide de 6000 francs pour le remplacement de quatre plaques de cuisson, et jusqu'à 10000 francs pour l'installation d'une batterie de cuisine particulière. La demande doit être déposée avant le début des travaux de rénovation. Il est nécessaire d'y joindre une photo de l'installation actuelle, ainsi que les dernières factures d'électricité. Grâce à ces données,



Le chef Pascal Yerly à ses fourneaux.



Les patrons du Smokery à Bulle, Benoît et Jocelyne Fragnière, et leur chef Pascal Yerly prévoient une réduction de moitié de leur consommation d'électricité grâce à la nouvelle technologie à induction.

l'entreprise de conseil Eartheffect peut analyser la pertinence de la rénovation envisagée. Le programme prévoit aussi la participation des employés à un atelier de formation, même si cet aspect est resté en suspens en raison des restrictions sanitaires. Selon Martin Räber, collaborateur de Eartheffect : « Les installations techniques ne font pas tout ; si nous voulons véritablement réduire notre consommation d'énergie, il faut aussi adopter des gestes plus conscients dans notre quotidien : remplir consciencieusement les paniers de la machine à laver, choisir le programme court, éteindre la lumière dans les locaux inutilisés, éviter d'enclencher le chauffe-assiettes en début de matinée, etc. »

Raboter les dépenses d'électricité

Étant donné que le chef avait déjà utilisé des cuisinières à induction chez son précédent employeur, et qu'il avait apporté avec lui ses ustensiles de cuisine, il disposait déjà des casseroles adéquates pour la cuisson à induction. Benoît Fragnière, le patron, n'a pas encore les données suffisantes pour estimer les réelles économies ainsi réalisées. En effet, les valeurs mesurées font défaut en raison des fermetures imposées par les autorités. Il estime néanmoins, en se référant aux premiers mois de service avec l'ancienne installation, que l'énergie de cuisson a chuté de 70 %, et que l'énergie consommée pour l'ensemble de l'établissement a baissé de 20 à 30 %. Aujourd'hui, son installation moderne à induction et tous les équipements connexes lui permettent de renvoyer une image positive à ses clients ; par ailleurs, il relève un

autre effet notable : « Comme le système de cuisson est devenu plus efficace, nous exploitons mieux nos ressources alimentaires, et avons ainsi réussi à réduire nos pertes. » Cela se répercute sur le bilan financier et correspond de plus à la philosophie de la maison : exploiter le restaurant de manière durable.

Quatre programmes d'encouragement destinés à augmenter l'efficacité énergétique

L'Office fédéral de l'énergie dispose d'un instrument d'encouragement, intitulé ProKilowatt, comportant quatre volets destinés à promouvoir les appareils à basse consommation.

- **EcoGastro** : remplacement des plaques en fonte ou des plaques de cuisson à infrarouge par des plaques à induction. Un bref conseil technique et un atelier destiné aux employés sont inclus dans le programme, qui a récemment été étendu à d'autres appareils, tels que machines à laver, friteuses, salamandres, appareils multifonctions, marmites ou fours à vapeur.
- **EcoLingerie** : remplacement des sèche-linge conventionnels par des appareils à pompe à chaleur. Ce programme comprend la formation des employés dans le domaine de l'énergie.
- **Appareils à usage professionnel** : remplacement des réfrigérateurs ou congélateurs à brancher pour la vente ou le stockage ainsi que des distributeurs automatiques.
- **senso70.ch** : renouvellement des systèmes d'éclairage.

www.gastrosuisse.ch ⇒ Subventions pour la mise en œuvre des mesures.