LES COMMERCANTS TEMOIGNENT

LIMITER SES CONSOMMATIONS D'ENERGIE

COMMERCE ECO RESPONSABLE

OBJECTIF : adopter les bonnes pratiques pour limiter ses consommations d'énergie

RETOUR D'EXPERIENCE DE PASSION MACARONS

David Chatagnon, gérant de Passion Macarons, labellisé commerce écoresponsable en 2016, est pâtissier. Son activité est énergivore : vitrines frigorifiques, chambres froides, chambres négatives, four, autres appareils de pâtisserie… Il nous explique comment au quotidien il limite sa consommation d'électricité.

ASTUCE N°1 : « J'ai choisi d'installer les moteurs des équipements dans le laboratoire et non à l'extérieur. Ils sont protégés des poussières, du soleil, de la pluie et de la pollution. De plus, j'y accède facilement pour réaliser les entretiens. En revanche, cela entraine un dégagement de chaleur important dans le laboratoire. C'est pourquoi nous avons installé un extracteur d'air ».

AVANTAGES

- Baisse de la consommation d'énergie
- Amélioration du confort de travail sans climatisation
- Augmentation de la durée de vie du matériel

COUTS

- Achat et installation de l'extracteur d'air : 110 000 F.
- Gain mensuel estimé 5 000 F.

ASTUCE N°2 : « Je réalise tout l'entretien préventif du laboratoire et du magasin : je nettoie les équipements une fois par semaine (moteurs, grilles évaporateurs, filtres des évaporateurs et climatisation…). J'utilise un compresseur pour nettoyer et souffler les moteurs deux fois par an.
De plus, un prestataire spécialisé entretient les climatisations 3 fois par an grâce à un nettoyage à eau sous haute pression. Depuis, nous avons augmenté la température de consigne des climatisations. »

ASTUCE N°3 : « Je retire les résistances des bacs de dégivrage des différents équipements et installe des petites sorties d'eau. Je limite ainsi les risques électriques et diminue la consommation d'électricité. »

ASTUCE N°4 : « Je place également des charlottes sur les grilles des évaporateurs pour protéger les moteurs des poussières. Je les change toutes les semaines. »
Comment reconnaître un matériel «tropicalisé»?
=> L'évaporateur est plus volumineux qu'un appareil classique.

PASSION MACARONS

« Il est important d'intégrer un temps de nettoyage des appareils aux heures de travail. Nous ne produisons pas le lundi, j'en profite pour réaliser tous les entretiens et la maintenance. J'augmente la durée de vie de mon matériel et je réalise des économies ».

David Chatagnon, gérant de Passion Macarons

PLUS D'INFO :
environnement@cci.nc
commerce-ecoresponsable.cci.nc

cci NOUVELLE-CALÉDONIE · ADEME Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie · Agence Calédonienne de l'Énergie · PROVINCE SUD · VILLE DE NOUMEA · Commerçants NC