

PRATIQUES HYDRO-ÉCONOMES RESTAURANTS

L'EAU EST UNE RESSOURCE STRATÉGIQUE EN BRETAGNE.

La multiplication des périodes de sécheresse, couplée aux activités industrielles et touristiques, fragilise nos capacités d'approvisionnement.

En cas de sécheresse, les restaurants doivent réduire leur consommation de 5 % au niveau alerte, et de 25 % au niveau alerte renforcé.



**Pour éviter cela,
économisons-là !**

7 RECOMMANDATIONS POUR RÉDUIRE VOS CONSOMMATIONS D'EAU

- 1- **CONNAÎTRE**
Mettre en place
une démarche de
connaissance et de suivi
- 2- **DÉTECTER**
Faire la chasse
aux fuites
- 3- **OPTIMISER**
la pression
- 4- **INVESTIR**
Disposer de matériel
performant et
économe
- 5- **REVOIR**
ses pratiques
- 6- **RÉCUPÉRER**
L'eau de pluie est une
ressource gratuite
- 7- **SENSIBILISER & FORMER**
Les éco-gestes sont essentiels

QUELQUES CHIFFRES

175 000
restaurants en France

(source : Les Échos)

Environ **20 L d'eau**
utilisé pour le service et par repas

(source : ADEME)

49 % de cette consommation
est destinée à la plonge, au lavabo et
toilettes (source : ECOD'O Rennes)

En 2022, sur les

6 départements

qui comptent le plus de restaurants en
France,

3 ont été soit en **alerte sécheresse**,
soit **alerte renforcé**, soit en **état de**
crise sécheresse (Hérault, Var et Alpes-
Maritimes)

(source : INSEE et Propluvia)

PRATIQUES HYDRO-ÉCONOMES RESTAURANTS



-1-

CONNAÎTRE

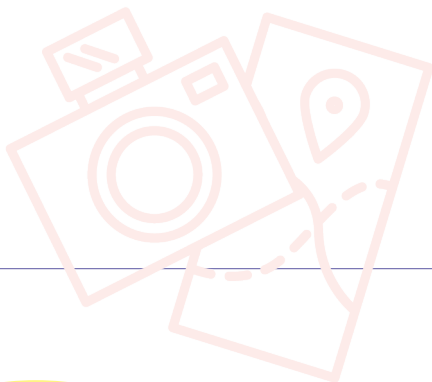
Mettre en place une démarche de connaissance
et de suivi

- ✓ Disposer d'un plan de maintenance et de suivi de la ressource et ses usages
- ✓ Définir des indicateurs de suivi (pour tout le restaurant, par sous-compteur)

- Relever de manière régulière les consommations d'eau (hebdo, mensuel...), manuellement ou par l'installation d'une télérelève pour chiffrer les consommations et identifier les évolutions.
- Suivre les consommations en les consignait dans un tableau de suivi avec des annotations en fonction des actions menées (fuite trouvée, période de sécheresse, afflux de clients, choix des menus...).
- Les indicateurs sont basés sur des relevés hebdomadaires et rapportés au nombre de couverts par jour ou par semaine (ex : xx litres/jour ou semaine).

Retrouvez des témoignages sur l'hôtellerie/
restauration dans notre guide :

Guide de bonnes pratiques ÉCOD'O



PRATIQUES HYDRO-ÉCONOMES RESTAURANTS



-2-

DÉTECTER

Faire la chasse aux fuites

- ✓ Mettre en place des sous-compteurs
- ✓ Faire des mesures régulières de débit

- Le suivi par sous-compteur (ou compteur intelligent) et par grands usages (cuisine et sanitaires) permet d'identifier les dérives et d'améliorer les pratiques.
- Mettre en place un système de contrôle et d'alerte des fuites visibles (instructions destinées aux membres du personnel, messages dans les pièces d'eau par exemple).
- La mesure régulière du débit (par exemple au niveau des robinetteries) permet de vérifier le bon fonctionnement du matériel et la mise en place de mesures correctives :
 - > Remplacement de matériel, détartrage...
 - > Identification des pertes de débit, fuites, disparition d'aérateurs.Il est possible d'acheter des « sacs débitmètre » pour calculer le débit.
- Faire un test de relevé de compteur avant/après une période d'inactivité en priorité (facile à faire, rapide et efficace). Beaucoup de sites trouvent leurs fuites ainsi.



OPTIMISER

Une pression en adéquation avec un usage

✓ Réduire la pression

Une pression trop forte fera souffrir les installations sanitaires ou de cuisine (machine à café) car en cas d'accident sur le réseau (coudes, vannes,...) c'est à ces endroits que les fuites se créent.

La pression idéale se situe entre 2,7 et 3,2 bars. Elle peut être vérifiée avec votre fournisseur d'eau ou par l'installation d'un manomètre en entrée de site.

Il faut cependant vérifier que la baisse de pression n'affecte pas les étages les plus hauts.



INVESTIR

dans des équipements performants

✓ Douchettes et robinetteries

✓ Toilettes

Douchettes et robinetteries :

Le débit normal d'un robinet est de 12l/min.

En utilisant un économiseur d'eau, ce débit peut passer à environ 6l/min (débit variable), sans perte de confort grâce aux solutions suivantes :

- Réducteurs de débits, douchettes vaisselle avec variation de pression, bouchons mousseurs ou aérateurs
- Mitigeurs thermostatiques
- Robinets presto avec réglage de débit
- Robinets à détecteur de présence
- Réglage de la temporisation des robinets à bouton poussoir

Alors que le débit moyen est de 16l/min, certaines douchettes affichent de meilleurs rendements pouvant aller jusqu'à 7l/min. La douchette économique permet de réaliser les mêmes actions qu'avec une douche normale tout en économisant de l'eau. Grâce à l'usage de cette douchette, le volume d'eau utilisé est réduit.

Pour les toilettes, les solutions sont :

- Chasse d'eau 3l/6l en double flux, réservoirs efficaces (6l au lieu de 15l pour les anciens)
- Eco-plaquettes à placer dans les réservoirs (ou autre objet dense comme une bouteille remplie d'eau)
- Urinoirs avec détecteur de présence ou urinoirs sans eau
- Lavabo alimentant le réservoir des toilettes
- Régler la hauteur du flotteur du réservoir (un pas de vis, cruciforme la plupart du temps, vous indiquera où se situe la vis de réglage).



-5-

REVOIR

ses pratiques

- ✓ Plonge
- ✓ Cuisine
- ✓ Service

Plonge :

- Préférer l'usage des raclettes plutôt que l'eau courante pour vider les assiettes.
- Laver immédiatement les casseroles, poêles, fait-touts et autres ustensiles pour économiser le produit de lavage, de l'eau et du temps : pas besoin de faire tremper.
- Eviter de laver à la main.
- Ne faire tourner le lave-verres ou le lave-vaisselle que lorsque les paniers sont pleins.
- Eviter de choisir des nappes et des serviettes de table trop grandes. Ne pas multiplier les nappes sur les tables, cela représente autant de linge supplémentaire à nettoyer.

Cuisine :

- Décongeler les aliments à la température de l'air, en les sortant à l'avance, plutôt que sous le robinet d'eau chaude. Prévoir votre mise en place à l'avance pour organiser la décongélation éventuellement dès la veille.
- Nettoyer les légumes ou les ustensiles avec une bassine, plutôt que sous l'eau courante du robinet. Récupérer cette eau pour l'arrosage des plantes ou des espaces verts.
- Limiter l'usage du rince-verres de la tireuse à bière.

Service :

- Rincer les chiffons dans un récipient et non sous l'eau courante.
- Utiliser des chiffons microfibrés qui permettent de dépoussiérer mais aussi de laver les chromes et les miroirs sans eau.
- Arroser les espaces verts avec les eaux peu sales, récupérées en cuisine (nettoyage des légumes)



-6-

RÉCUPÉRER

L'eau de pluie est une ressource gratuite à ne pas gaspiller

- ✓ Installer un récupérateur d'eau pluviale pour les usages adéquats
- ✓ Valoriser les eaux grises

Installer un récupérateur d'eau pluviale pour arroser les espaces verts, laver les sols et alimenter les toilettes.

Cette eau est adaptée pour l'arrosage des plantes (hors potagers si eaux grises), les chasses d'eau et le lavage des terrasses.

Installer un système de récupération des eaux de pluie en évaluant :

- Les besoins en eau pour l'utilisation interne ou externe ciblée
- L'espace disponible et les contraintes techniques pour l'accueillir



-7-

SENSIBILISER

Les éco-gestes sont essentiels

- ✓ Former les salariés aux bonnes pratiques
- ✓ Encourager la clientèle à adopter des pratiques vertueuses

Sensibiliser son personnel aux économies d'eau (écogestes, états des nappes phréatiques disponibles sur le site du BRGM). A cette occasion, impliquer le personnel qui connaît bien le fonctionnement de l'établissement en le consultant sur de nouvelles bonnes pratiques permettant d'aller plus loin dans la démarche.

Impliquer le personnel pour gérer les fuites de manière efficace. Instaurer un système d'alerte pour y remédier au plus vite.

Sensibiliser les clients sur les économies possibles et les utilisations rationnelles à leur niveau (lavage des mains, chasse d'eau,...).

LES FINANCEMENTS

Investissements importants permettant des économies d'eau :

Subventions de l'Agence de l'Eau Loire Bretagne

Investissements en lien avec la transition écologique
(dont les économies d'eau) :

Fond Tourisme Durable

Investissements génériques pour les commerces de centre-ville :

Pass Commerce et Artisanat de la Région Bretagne

CONTACT

Thibault LE PLUART
Chargé de mission transition écologique - CCI Côtes d'Armor
thibault.lepluart@cotesdarmor.cci.fr