Au cœur du CHR

01 juin 2026

Audience : 177 731 lecteurs

Contact presse : www.hellolacom.com - reproduction et diffusion interdites

CLIMATISATION ET VENTILATION

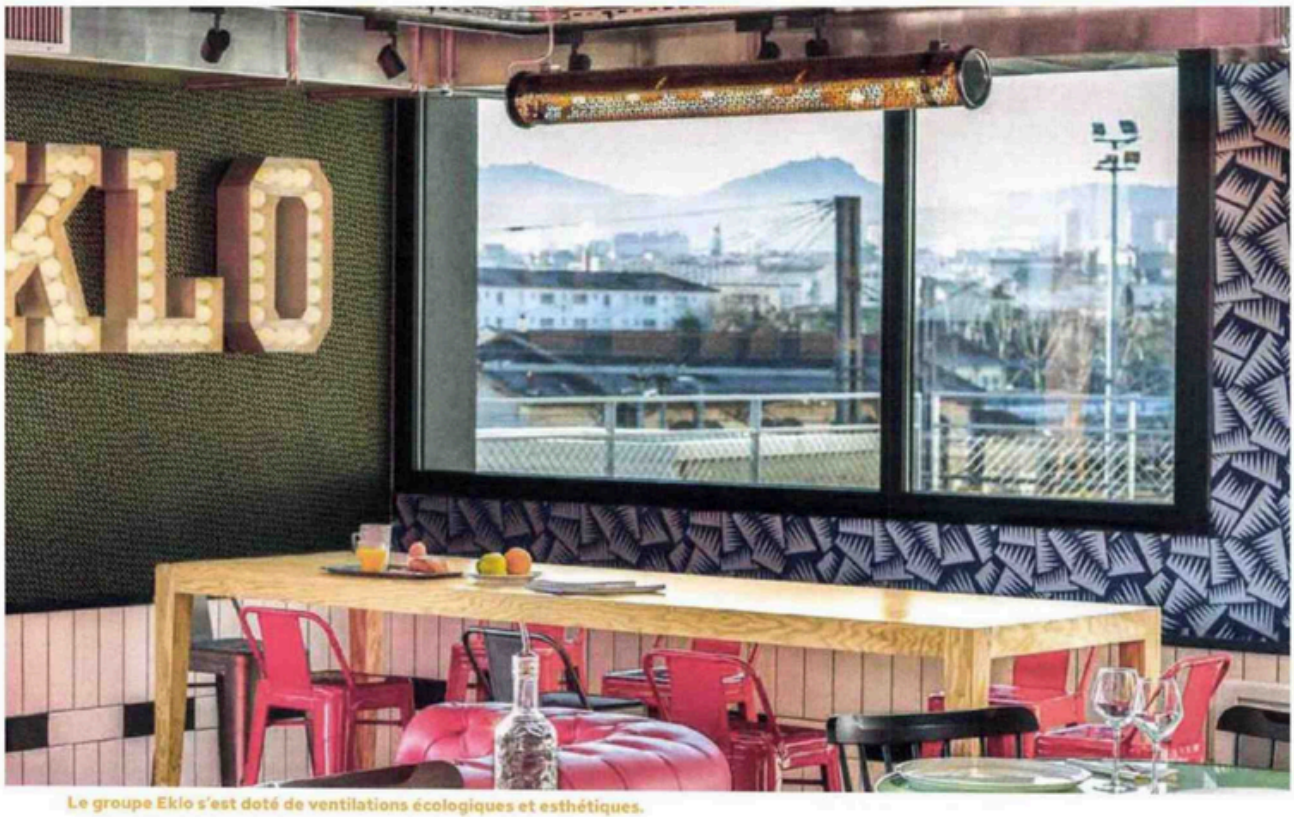
# Allier confort et économies

Bien choisir ses équipements de climatisation et de ventilation est crucial pour le confort des clients, tout comme celui du personnel. C'est aussi déterminant pour la conformité aux normes sanitaires, ainsi que pour réduire sa facture énergétique. **PAR CATHERINE MANDIGON**

L'impact du confort thermique sur l'expérience client est loin d'être négligeable. En effet, proposer un espace où la température est parfaitement ajustée aux conditions climatiques est une condition incontournable pour garantir à ses clients un moment agréable. Pour choisir les équipements bien dimensionnés et efficaces, il faut prendre en compte l'emplacement géographique, la taille des espaces, la fréquentation et le nombre de clients, les heures d'affluence et de calme, mais aussi le type de cuisine (ouverte, fermée), et les modes de cuisson. On ne le mesure pas toujours, mais les restaurants font partie des établissements les plus énergivores, consommant proportionnellement beaucoup plus qu'un bâtiment commercial moyen. Ainsi, plusieurs critères techniques sont à évaluer pour garantir l'efficacité énergétique d'une installation. D'abord, la puissance nécessaire, estimée entre 100 à 120 watts par mètre carré pour la salle, en tenant compte de la capacité d'accueil, de l'exposition et des apports de chaleur des équipements de cuisine. Mieux vaut opter pour un système multizone permettant de traiter différemment salle, cuisine, réserve. Bien entendu, il est indispensable de bien vérifier la capacité électrique, l'emplacement des unités extérieures et l'intégration architecturale des diffuseurs d'air. Enfin, dans le budget global, il faut aussi intégrer les coûts de maintenance et, surtout, la consommation énergétique afin d'évaluer la rentabilité sur le plus long terme.

En cuisine, une ventilation intelligente passera d'abord par une hotte professionnelle intégrant une régulation automatique afin d'ajuster la puissance d'extraction en fonction de la cuisson (fumée, chaleur...). Un matériel de qualité autorise de plus une réduction de la consommation énergétique, qui peut aller jusqu'à -30 % environ et assure également moins de bruit en salle. Au niveau des technologies à privilégier : des capteurs de température et fumées sont indispensables, la détection optique des vapeurs est un réel plus, tout comme des variateurs de vitesse (VSD). Quant au choix d'un système de climatisation pour une salle de restaurant, il dépend en partie de sa taille. Les systèmes VRV et VRF (multizone) à pilotage centralisé seront plutôt destinés à des établissements moyens à grands. Ils offrent aussi des solutions d'optimisation énergétique. Pour les lieux de plus petite taille, un *« split »* ou gainable connecté permet un contrôle via une application mobile. GA Smart Building, acteur engagé de l'immobilier et de la construction, a fait partie des acteurs retenus pour la réali-

Contact presse : www.hellolacom.com - reproduction et diffusion interdites




Le groupe Ekio s'est doté de ventilations écologiques et esthétiques.

sation du "grEEn-campus" Poissy (Les Yvelines) de Stellantis et incarne une nouvelle génération de lieux de travail et de restauration sobres, intelligents et résilients. À côté des bureaux, il dispose d'un vaste espace de restauration conçu pour accueillir des centaines de salariés. Plusieurs défis étaient à relever et GA Smart Building a opté pour des techniques innovantes : solution Smart Active System associant dalles actives, modules de traitement d'air décentralisés et pilotage prédictif du confort. *« En restauration, le premier enjeu concerne le renouvellement d'air avec un débit à respecter en fonction du nombre de personnes en occupation maximale,* précise Nicolas Blanchet, responsable Automatismes CVC / BACS chez GA Smart Building. *Bien sûr, l'objectif est de le moduler de manière automatique en fonction de l'affluence. »* Un premier levier consiste à mesurer la qualité de l'air intérieur, notamment le taux de $CO_2$, afin d'ajuster la ventilation en conséquence. Un second levier repose sur la récupération d'énergie via une centrale de traitement d'air double flux, permettant de récupérer jusqu'à 80 % de l'énergie thermique. Du côté des cuisines, la problématique est plus complexe. *« On fait face à un vrai sujet de monitoring énergétique des hottes qui restent allumées à fond de l'ouverture à la fermeture du lieu, soit une période qui ne correspond pas toujours au besoin réel,* ajoute l'expert. *Mais les restaurateurs sont généralement peu sensibilisés à cette question. On ne laisse pas un robinet ouvert, mais une hotte, oui! Pourtant, là aussi, on peut monitorer et économiser en énergie. »*

## CLIMATISATION INTELLIGENTE

Concernant la climatisation, un point de vigilance concerne une diffusion de l'air qui ne gêne pas le client, donc attention à la sélection des grilles de ventilation et à leur positionnement. L'emplacement du climatiseur est stratégique pour assurer une distribution uniforme de l'air frais et maintenir une température agréable. Ce n'est pas un accessoire de décoration. *« Il s'agit de trouver le meilleur l'équilibre entre confort, consommation énergétique et impact environnemental,* note Nicolas Blanchet. *L'objectif étant que le restaurateur n'ait pas à s'en préoccuper durant le service. Des solutions simples à mettre en place existent comme une ventilation avec programmation horaire et des sondes de température judicieusement positionnées pour ajuster si nécessaire grâce à un petit thermostat. »* Mais, parfois, on fait face à un manque de connaissance et de formation des restaurateurs sur les questions énergétiques en général, alors que le coût est devenu loin d'être négligeable. Sur les bâtiments neufs, les systèmes les plus performants et écoresponsables sont essentiellement la pompe à chaleur système thermodynamique, sur air ou géothermique. Ailleurs, il faut faire avec l'existant... et si les systèmes d'automatisation comme de récupération d'énergie (systèmes hybrides combinant climatisation et récupération de chaleur, les climatiseurs connectés avec intelligence artificielle pour optimisation automatique ou des solutions de rafraîchissement par évaporation à faible consommation...) représentent un investissement initial plus important, ils génèrent des économies substantielles à long terme. ■