

# La démarche HQE en restauration

En restauration, viser la haute qualité environnementale (HQE\*) consiste à intégrer, au projet, les aspects environnementaux sur lesquels un concept agit, directement et indirectement : isolation des locaux, gestion de la consommation d'eau, recyclage des déchets...

La haute qualité environnementale (HQE) est une démarche qui touche les projets de construction et de reconstruction et fournit une méthode de travail. Elle s'applique à la restauration, sous de multiples aspects : besoins énergétiques, gestion des déchets, traitement acoustique, gestion des flux aérauliques, ou encore intégration dans le paysage urbain immédiat. Cette initiative remonte à 1996, lorsque les acteurs de la construction se sont regroupés au sein de l'association HQE.

## À terme, la HQE améliore la performance économique

Pour un maître d'ouvrage, appliquer la HQE est une démarche volontaire. Bien qu'elle puisse paraître fastidieuse et coûteuse, elle devrait au contraire être synonyme de bonne gestion. Mettre en œuvre la HQE dans un chantier, de sa conception ou reconstruction à sa réalisation, représente un engagement fort

pour l'avenir de notre patrimoine immobilier, à plusieurs titres : longévité, faible nuisance dans l'environnement, moindre consommation énergétique, ou encore prévisions de transformations ou de changements de destination. Ce qui, par conséquent, agit sur la performance économique des bâtiments.

Dès l'instant où un bâtiment comporte un service de restauration (*a fortiori* si elle en est l'usage principal), celle-ci devient l'enjeu majeur d'une démarche HQE. Elle peut concerner de nombreux aspects :

- récupération d'énergie sur l'installation frigorifique,
- gestion de la ventilation,
- installation de pompes à chaleur,
- gestion et recyclage des déchets,
- choix des équipements et matériels spécifiques en fonction des performances souhaitées,
- adaptation, quand c'est possible, de la production alimentaire pour optimiser et lisser les consommations énergétiques

des matériels,

- gestion des consommations d'eau pour la cuisson et le lavage,
- pose de distributeurs de produits lessiviels dans chaque zone pour favoriser l'hygiène et le nettoyage,
- travail sur l'inertie des équipements de production,
- ou encore gestion de l'isolation des locaux (intérieure et extérieure) et étude soignée de l'éclairage naturel direct des locaux, dans le respect des réglementations et du confort de travail, mais aussi pour diminuer les consommations énergétiques. ■

\* HQE® est une marque déposée par l'association HQE®

Gilles Castel  
G.Sir

