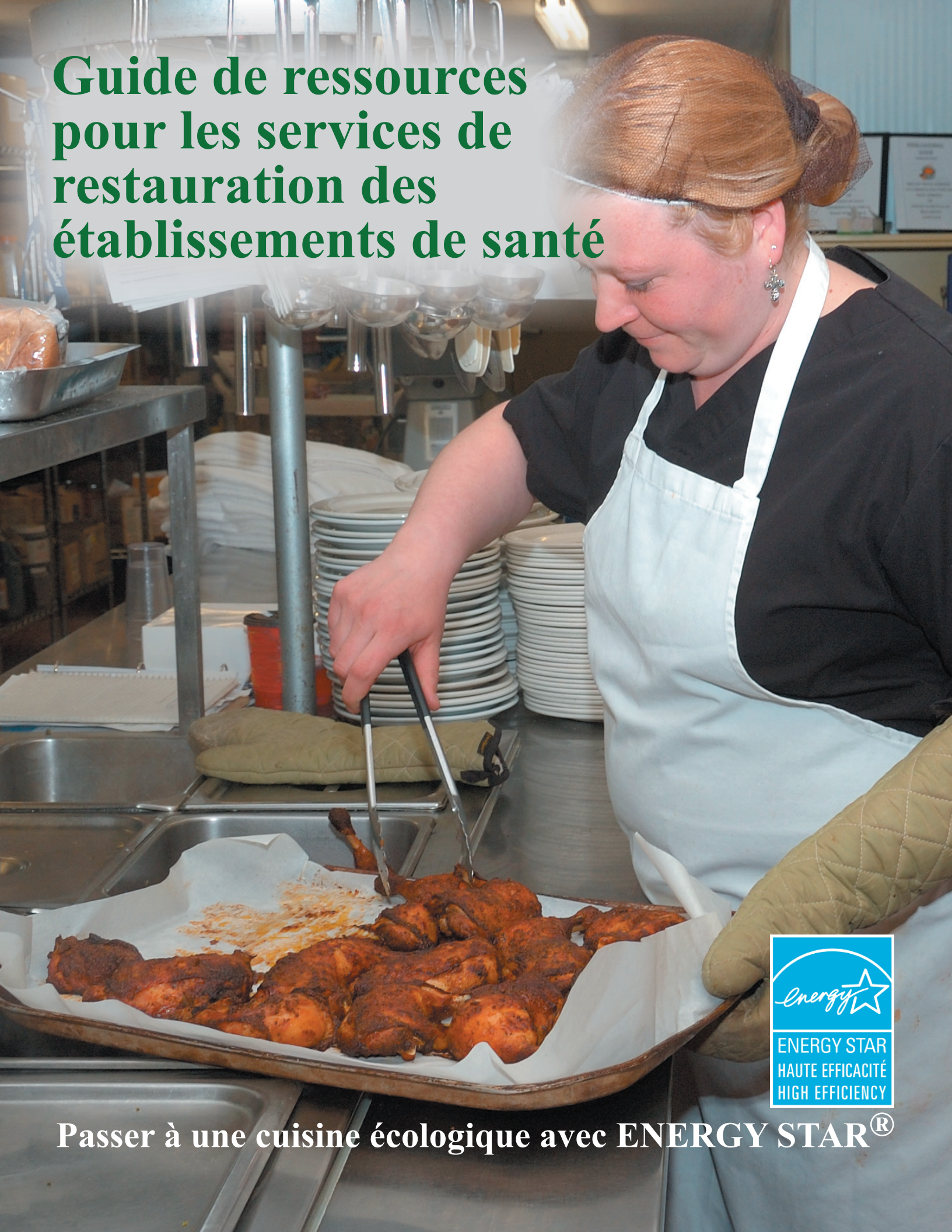


Guide de ressources pour les services de restauration des établissements de santé



Passer à une cuisine écologique avec ENERGY STAR®

Guide de ressources pour les services de restauration des établissements de santé

Passer à une cuisine écologique avec ENERGY STAR®



Équipe du projet

My Sustainable Canada (www.mysuscan.org) est une organisation nationale sans but lucratif qui a pour mission de faire avancer les connaissances et la coopération en matière de consommation durable et d'accroître la sensibilisation et le soutien des décideurs dans ce domaine.

La Coalition canadienne pour un système de santé écologique (www.greenhealthcare.ca) est une alliance d'organisations, d'associations et d'entreprises canadiennes du secteur de la santé qui se préoccupent de l'environnement. Ses membres contribuent à promouvoir l'adoption de pratiques écologiques et durables dans le cadre de la prestation de soins de santé compatissants.

Nicholas Cloet (chercheur pour le projet) est spécialisé dans la recherche sur les questions de durabilité pour le compte de My Sustainable Canada. Ses centres d'intérêt et son expérience professionnels comprennent la comptabilité du carbone, les communications liées à l'environnement et les programmes de durabilité pour les entreprises et les institutions.

Dylan Dingwell (chercheur pour le projet) se spécialise dans la recherche sur les produits et services écologiques pour le compte de la Coalition canadienne pour un système de santé écologique.

Tania Del Matto (conseillère en projet) est cofondatrice de My Sustainable Canada. Elle a beaucoup travaillé avec l'Office de l'efficacité énergétique de Ressources naturelles Canada pour promouvoir les produits homologués ENERGY STAR, les ressources en matière d'information et les outils de mesure.

Linda Varangu (conseillère en projet) est cofondatrice de My Sustainable Canada et directrice des partenariats pour la Coalition canadienne pour un système de santé écologique. Linda a dirigé des projets locaux, nationaux et internationaux sur la production et la consommation durables, la prévention de la pollution, l'écologisation des petites entreprises, l'approvisionnement écologique, l'éducation en matière d'environnement et d'énergie ainsi que la réduction et le recyclage des déchets.

Kent Waddington (directeur de projet) est un des directeurs fondateurs de la Coalition canadienne pour un système de santé écologique et le rédacteur en chef de la revue « Canadian Journal of Green Health Care ». Depuis treize ans, il contribue à l'écologisation des services de santé au Canada.

Financement du projet

Le Guide de ressources pour les services de restauration des établissements de santé : Passer à une cuisine écologique avec ENERGY STAR® a été créé grâce à un financement de l'Office de l'efficacité énergétique de Ressources naturelles Canada.

Participants au projet

Nous aimerions souligner la participation des personnes et des organisations suivantes à la création de ce guide :

Charlene Barr - The Grove Nursing Home, Arnprior, ON
William Borutski - St. Francis Memorial Hospital, Barry's Bay ON
Nancy Brown - Arnprior & District Memorial Hospital, Arnprior ON
Doreen Burgess - Arnprior & District Memorial Hospital, Arnprior ON
Karen Graham - Arnprior & District Memorial Hospital, Arnprior ON
Jillian Lavigne - The Grove Nursing Home, Arnprior, ON
Kinga Marszalek - Arnprior & District Memorial Hospital, Arnprior ON
Edward Rubinstein, University Health Network, Toronto, ON
Sheila Yakabuskie - St. Francis Memorial Hospital, Barry's Bay ON

Traduction en français

Marie-Noëlle Écobichon Translations

Le contenu de ce Guide peut être entièrement ou en partie copié, reproduit électroniquement ou recopié à la main sans autorisation préalable écrite, à condition que ce soit pour accroître la sensibilisation à l'efficacité énergétique, la conscience écologique ou la réduction des gaz à effet de serre. La source doit être citée correctement.

Table des matières

- 5 Le secteur des soins de santé et l'utilisation d'énergie
- 6 Au sujet de ce guide
- 7 Introduction à ENERGY STAR
- 8 Questions fréquemment posées
- 10 Produits admissibles à l'homologation ENERGY STAR
 - Vérification du service de restauration pour un avenir ENERGY STAR
- 11 Exemple de feuille de vérification du matériel
- 13 Repérage des opportunités ENERGY STAR
- 16 ENERGY STAR et les distributeurs automatiques
- 17 Calculateur d'économies simples ENERGY STAR
- 19 Évaluation de la durée de vie d'un réfrigérateur type
- 20 Liste de vérification avant d'acheter
- 21 Scénarios ENERGY STAR
- 23 Justification
- 28 Exemples de clauses à employer dans les documents d'achat
- 29 Conseils pour un service de restauration respectueux de l'environnement
- 31 Publications et Ressources
- 33 Étude sur les aliments locaux et le secteur des soins de santé



Le secteur des soins de santé et l'utilisation d'énergie

Les établissements de soins de santé au Canada consomment des quantités extrêmement importantes d'énergie. Selon un rapport de 2005 de Ressources naturelles Canada, le secteur hospitalier arrive en deuxième position, en terme d'intensité énergétique, parmi les établissements commerciaux et les institutions figurant dans le rapport. Sa consommation énergétique s'élève à 2,83 GJ/m². Cette intensité énergétique très importante représente des coûts importants pour le secteur des soins de santé et les contribuables canadiens.

En Ontario, par exemple, les coûts énergétiques peuvent représenter jusqu'à 3 % du budget de fonctionnement net d'un hôpital. Un grand hôpital d'un centre-ville pourrait facilement dépenser près de 8 millions \$ par an en coûts énergétiques – des coûts qui vont continuer d'augmenter.

Nos établissements de santé, dont le nombre dépasse 3 500 au Canada, fonctionnent 24 h sur 24, 7 jours sur 7 et consomment en permanence de l'énergie. On estime à plus d'un milliard de dollars par an la facture énergétique nationale des établissements de santé.

Quand des organisations de santé proactives démontrent leur engagement en matière de responsabilité environnementale en adoptant des politiques et des mesures concrètes – par exemple en demandant et en achetant du matériel homologué ENERGY STAR – elles contribuent à améliorer la qualité de vie des employés, des clients, des patients et des personnes des collectivités environnantes qu'elles desservent.

En plus de réduire les coûts énergétiques et les coûts de fonctionnement, la responsabilité environnementale offre de nombreux avantages supplémentaires, notamment un milieu de travail plus confortable, une meilleure santé et un meilleur moral chez les employés, une réduction des jours de congé de maladie, une économie locale plus dynamique, des bâtiments dotés d'une meilleure infrastructure, une augmentation des connaissances et des compétences des employés, et une plus grande sensibilisation parmi ceux-ci.

En plus de rechercher de l'équipement portant le symbole ENERGY STAR, un agent d'approvisionnement devrait aussi obtenir des informations – et communiquer celles-ci au responsable de l'équipement ou au(x) client(s) de son organisation – sur le cycle de vie du nouveau matériel proposé. Il doit donc savoir quelles questions poser à ce sujet (p. ex. consommation d'eau et d'énergie, méthodes de fabrication du produit, durée de vie prévue, options à la fin du cycle de vie) et discuter de la nécessité de l'achat pour l'organisation. Il est important de noter que le programme ENERGY STAR n'est pas un programme « du berceau à la tombe »; l'important concept de gérance environnementale devrait donc être pris en considération lors de l'achat de nouveaux produits.

Si l'on recherche des produits offrant à la fois une performance environnementale et une efficacité énergétique supérieures, le Programme de Choix environnemental (PCE) avec son ÉcoLogo est une ressource très utile pour trouver des produits répondant à ces critères.

Créé en 1988 par le gouvernement du Canada, et aujourd'hui reconnu à travers le monde, ÉcoLogo est le symbole de certification environnementale le plus respecté en Amérique du Nord. Plus de 3 000 produits et services portent aujourd'hui l'ÉcoLogo.

Alors qu'ENERGY STAR aide les acheteurs à repérer les produits les plus écoénergétiques, le PCE teste les produits de manière plus approfondie, en tenant compte de nombreux facteurs environnementaux, dont l'efficacité énergétique, les émissions néfastes, le contenu recyclé et la consommation d'eau pour ne citer que quelques facteurs. Le programme tient aussi compte du cycle de vie des produits (production, élimination et recyclage). Pour en savoir plus, veuillez visiter le site du programme à www.environmentalchoice.ca.

Un autre programme de certification reconnu est le LEED (Leadership in Energy & Environmental Design). Ce programme accorde parfois des points, en vue de la certification, pour la mise en place d'équipement et de systèmes d'éclairage écoénergétiques. Pour plus de détails, veuillez visiter le site Web du Conseil du bâtiment durable du Canada à www.cagbc.org.



Au sujet de ce Guide

Ce Guide s'adresse à tous les champions de l'environnement! Si vous êtes gestionnaire ou directeur d'un service de restauration, agent d'approvisionnement, directeur des ressources énergétiques ou chef d'une équipe chargée des questions environnementales, professionnel de la TI, agent des finances ou membre de l'équipe verte de votre établissement de santé, ce Guide de ressources vous intéressera.

Alors que de plus en plus de recherches démontrent un lien inextricable entre l'environnement et la santé humaine, il devient plus important que jamais que nos établissements de santé fassent leur part pour contribuer à un environnement plus sain et à des méthodes de prestation des soins plus durables.

Acheter et promouvoir du matériel homologué ENERGY STAR est une excellente façon de réduire les émissions de gaz à effet de serre, d'améliorer l'état de l'environnement et de faire des économies sur le budget énergétique, lesquelles peuvent être transférées aux soins directs aux patients.

Adopter des pratiques d'achat de matériel homologué ENERGY STAR est avantageux sur le plan financier, bon pour l'environnement et judicieux pour les organisations qui cherchent des solutions de remplacement écologiques pour moderniser l'infrastructure vieillissante des établissements de santé au Canada.

Ce Guide présente aux lecteurs le programme ENERGY STAR canadien, qui est administré par l'Office de l'efficacité énergétique de Ressources naturelles Canada. Ils pourront ainsi s'informer sur les options de matériels ENERGY STAR qui peuvent être intégrées dans les cuisines, les cafétérias, les cuisinettes, les services administratifs et les zones communes des établissements de santé.

Parmi les autres sujets couverts :

- » Questions fréquemment posées sur ENERGY STAR
- » Vérification du matériel pour découvrir le potentiel ENERGY STAR
- » Produits admissibles à l'homologation ENERGY STAR
- » Justification de l'achat de matériel ENERGY STAR
- » Le calculateur d'économies simples ENERGY STAR
- » Liste de vérification avant d'acheter
- » Exemples de clauses à employer dans les documents d'achat

Nous avons aussi inclus dans ce Guide des conseils pour un service de restauration respectueux de l'environnement, afin de sensibiliser le personnel, les patients, les clients et d'autres personnes aux pratiques durables dans les services de restauration.

Vous pouvez télécharger une version PDF du guide à partir de la page Ressources/Publications du site Web de la Coalition canadienne pour un système de santé écologique (www.greenhealthcare.ca) ou en visitant le site Web de My Sustainable Canada (www.mysustainablecanada.org).



Le nom et le symbole ENERGY STAR sont des marques de commerce déposées de l'Agence de protection de l'environnement (EPA) des États-Unis et sont utilisés avec sa permission.

Informez-vous sur les options ENERGY STAR dans la cuisine, la cafétéria, les cuisinettes ainsi que les espaces administratifs et communs.

Introduction à ENERGY STAR

ENERGY STAR est le symbole international de l'efficacité énergétique optimale. Il a été adopté par des pays du monde entier dans le cadre d'ententes de collaboration internationale.

Au Canada, ENERGY STAR est administré et promu par l'Office de l'efficacité énergétique de Ressources naturelles Canada. L'Office reçoit les inscriptions au programme, assure la promotion du symbole ENERGY STAR et en surveille l'utilisation dans l'ensemble du pays.

Seuls les fabricants dont les produits sont conformes aux spécifications techniques d'ENERGY STAR sont autorisés à faire usage de ce symbole.

Sur le plan du rendement énergétique, ces produits doivent généralement se ranger dans le quart supérieur de toutes les marques et de tous les modèles disponibles sur le marché pour recevoir le symbole ENERGY STAR. Pour pouvoir participer au programme, une entreprise doit prouver qu'au moins un de ses produits est conforme aux spécifications techniques d'ENERGY STAR.

Les organisations et les particuliers qui achètent des produits homologués ENERGY STAR économisent de l'argent, car ces produits consomment moins d'énergie que les produits traditionnels, tout en offrant une performance comparable ou supérieure. D'un point de vue environnemental, l'amélioration de l'efficacité énergétique réduit les émissions atmosphériques qui contribuent au smog et au changement climatique.

Le symbole ENERGY STAR apparaît sur environ 50 types de produits, notamment les ventilateurs de plafond, les ampoules fluorescentes compactes, les télévisions et le matériel de divertissement, les ordinateurs et les écrans d'affichage, les lave-vaisselle, les télécopieurs, les réfrigérateurs et les congélateurs, les imprimantes, les scanners, les climatiseurs, les laveuses et les sècheuses. Pour plus d'informations, veuillez visiter les sites suivants : <http://oee.nrcan.gc.ca/residential/personal/new-appliances.cfm>

<http://oee.nrcan.gc.ca/residential/business/businesses-organisations.cfm?attr=0>

<http://oee.nrcan.gc.ca/residential/business/energystar/procurement/commercial.cfm?attr=12>

Le symbole ENERGY STAR a aussi été adopté par des fabricants de matériel commercial et se retrouve sur de nombreux appareils électroménagers et matériels couramment utilisés dans les services de restauration et les coins-repas des établissements de santé. Ces appareils comprennent, entre autres, des lave-vaisselle commerciaux, des congélateurs et des réfrigérateurs, des friteuses électriques, des appareils de conservation des aliments chauds, des machines à glace et des refroidisseurs d'eau. Certains appareils comme les cuiseurs à vapeur commerciaux électriques ou à gaz portent aussi le logo ENERGY STAR.

Cherchez le symbole ENERGY STAR quand vous prenez des décisions d'achat.



Prix ENERGY STAR® pour la transformation du marché au Canada

Célébrer les réussites de l'initiative ENERGY STAR

Les prix ENERGY STAR pour la transformation du marché permettent de reconnaître les entreprises et les organisations qui se sont démarquées de la concurrence en offrant aux consommateurs canadiens les services, les technologies ou les produits les plus écoénergétiques sur le marché.

Les récipiendaires d'un prix ENERGY STAR pour la transformation du marché obtiennent la reconnaissance et le respect de leurs pairs, de leurs employés, de leurs clients et de la population en général.

Ils reçoivent également une plaque commémorant leurs réalisations et leur nom est mentionné dans le matériel promotionnel de l'OEE, comme le site Web et les communiqués de presse.

Êtes-vous un gagnant du programme ENERGY STAR au Canada?

Visitez www.energystar.gc.ca et recherchez « Prix ENERGY STAR pour la transformation du marché »



Foire aux questions

Qu'est-ce qu'ENERGY STAR?

ENERGY STAR est un symbole international d'efficacité énergétique. Le programme ENERGY STAR constitue un partenariat dynamique entre gouvernements et industries, qui vise à informer les acheteurs sur les pratiques d'achat écologiques concernant les appareils électroménagers à usage résidentiel et commercial. Le symbole ENERGY STAR aide les consommateurs à trouver rapidement et facilement des appareils électroménagers et d'autres matériels consommateurs d'énergie, qui leur feront économiser de l'énergie et de l'argent, tout en contribuant à la protection de l'environnement. Le symbole ENERGY STAR indique les produits les plus performants de leur catégorie en matière d'efficacité énergétique.

Comment gère-t-on le programme ENERGY STAR au Canada?

Au Canada, le programme ENERGY STAR représente un accord volontaire entre l'Office de l'efficacité énergétique de Ressources naturelles Canada et des organisations qui fabriquent, vendent ou font la promotion de produits qui répondent aux critères d'ENERGY STAR en matière de rendement énergétique. Le programme est administré par l'Office de l'efficacité énergétique (OEE) de Ressources naturelles Canada (RNC).

Le symbole ENERGY STAR est apposé sur de nombreux produits vendus au pays, comme les télévisions, les ordinateurs et les écrans d'affichage, les ventilateurs de plafond, les fours, les télécopieurs, les lave-vaisselle, les sècheuses et de nombreux autres appareils, dont des appareils commerciaux que l'on trouve dans les services de restauration et dans les services administratifs des établissements de santé au Canada.

Quelle est la relation entre le symbole ENERGY STAR et l'étiquette ÉnerGuide?

ÉnerGuide fournit des informations comparatives sur le rendement énergétique de divers produits, y compris les gros appareils électroménagers résidentiels et les systèmes de chauffage et de cli-

matisation. Bien qu'ÉnerGuide permette aux acheteurs de comparer les cotes d'efficacité énergétique de différents modèles, ENERGY STAR va plus loin en identifiant les produits qui respectent ou dépassent les critères d'efficacité énergétique optimale. Ceci facilite le choix des consommateurs qui recherchent les produits les plus performants sur le marché – il leur suffit de chercher le symbole ENERGY STAR apposé sur le produit, sur son emballage ou sur la documentation qui l'accompagne.

Quels produits peuvent-êtr homologués ENERGY STAR au Canada?

Les gros appareils électroménagers, l'équipement résidentiel de chauffage, de climatisation et de ventilation, l'équipement de bureau, les appareils électroniques grand public, les portes et fenêtres, les appareils d'éclairage et l'équipement commercial.

Quels produits commerciaux sont admissibles au programme ENERGY STAR?

Plus d'une vingtaine de catégories d'articles homologués ENERGY STAR sont destinées à un usage commercial. Ces articles comprennent des ventilateurs de plafond, des ampoules fluorescentes compactes, des lave-vaisselle commerciaux, des congélateurs et des réfrigérateurs commerciaux, des ordinateurs, des copieurs, des lave-vaisselle, des friteuses électriques et à gaz, des cuiseurs à vapeur électriques et à gaz, des télécopieurs, des congélateurs, des appareils de conservation des aliments chauds, des machines à glace, des appareils multifonctions, des écrans d'affichage, des imprimantes, des congélateurs-réfrigérateurs, des luminaires résidentiels non incandescents, des scanners, des téléphones sans fil, des combinés téléphone répondeur, des distributeurs automatiques, des ventilateurs, des hottes aspirantes et des refroidisseurs d'eau.

Comment un produit obtient-il l'homologation ENERGY STAR?

Pour bénéficier de l'homologation ENERGY STAR, un produit doit respecter ou dépasser les normes d'efficacité éner-



gétique du gouvernement fédéral selon un taux prescrit pour chaque catégorie d'articles. La plupart des produits qui ont obtenu l'homologation américaine sont automatiquement admissibles à l'homologation au Canada.

Pourquoi devrions-nous acheter des produits homologués ENERGY STAR pour notre service de restauration?

Les produits homologués ENERGY STAR contribuent à réduire les factures énergétiques et la pollution atmosphérique sans sacrifier les caractéristiques, la polyvalence ou le style des produits très performants. L'argent économisé peut être réaffecté aux soins directs aux patients.

Où peut-on trouver des produits homologués ENERGY STAR?

On trouve des produits homologués ENERGY STAR dans les salles d'exposition des détaillants, chez les marchands et chez les fournisseurs de matériels pour les services de restauration. Cherchez le symbole ENERGY STAR sur les emballages des produits, sur la documentation, sur les publicités et, naturellement, sur les produits. Dans certains cas, le symbole se trouve sur l'étiquette ÉnerGuide. Si vous voyez ce symbole, renseignez-vous sur le produit.

Qui fabrique des produits ENERGY STAR?

Les produits homologués ENERGY STAR sont fabriqués par de nombreux grands fabricants et vendus chez des détaillants et des marchands partout au Canada. Le site Web de l'OEE fournit une liste des fabricants et des détaillants qui participent à l'initiative.

On peut trouver la liste complète des produits homologués ENERGY STAR au Canada sur le site : <http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/produits-qualifies.cfm?attr=12>

Les produits homologués ENERGY STAR coûtent-ils plus cher?

Si le prix des produits varie, ce n'est pas à cause du symbole ENERGY STAR. Quel que soit leur prix, les articles homologués ENERGY STAR vous permettent de faire des économies en réduisant votre facture énergétique à long terme. Certains détaillants et certaines entreprises de services publics offrent parfois des incitatifs pour encourager l'achat de produits ENERGY STAR.

Combien peut-on économiser en utilisant des produits homologués ENERGY STAR?

Les économies seront variables; pour déterminer les économies monétaires et énergétiques auxquelles vous pouvez vous attendre, utilisez le calculateur d'économies simples situé sur le site Web d'ENERGY STAR. Pour plus de détails, reportez-vous à la page 17.

En quoi les produits homologués ENERGY STAR sont-ils mieux que les autres?

En plus d'offrir un fonctionnement moins coûteux, les produits homologués ENERGY STAR sont meilleurs sur le plan environnemental. Ils consomment moins d'énergie pour faire le même travail, ce qui se traduit par une réduction des émissions de gaz à effet de serre, principaux responsables du changement climatique. En outre, ils aident à diminuer la quantité d'autres polluants susceptibles de contribuer à des problèmes comme le smog urbain et les pluies acides.

Les fabricants doivent-ils payer pour utiliser le symbole ENERGY STAR?

Les fabricants doivent défrayer les coûts associés à la démonstration que leurs produits répondent aux critères ENERGY STAR. De nombreux produits sont soumis aux Règlements sur l'efficacité énergétique du Canada et ils doivent dépasser les normes minimales de rendement prévues par les Règlements pour être admissibles à l'homologation ENERGY STAR. Les produits qui ne sont pas soumis aux règlements doivent atteindre des niveaux semblables d'efficacité énergétique optimale.

Les produits homologués doivent-ils être mis à l'essai pour vérifier qu'ils répondent bien aux critères?

Oui. Les fabricants doivent fournir la preuve que leurs produits répondent aux critères ENERGY STAR.

Les spécifications ENERGY STAR sont-elles révisées de temps en temps?

Oui. Les révisions visent à s'assurer que les produits homologués ENERGY STAR représentent les produits les plus performants de leur catégorie en matière de performance énergétique. Certains produits peuvent perdre leur homologation si les niveaux nationaux d'efficacité énergétique rattrapent les niveaux d'ENERGY STAR. Consultez toujours le site Web pour connaître les spécifications les plus à jour : www.energystar.gc.ca.

Lorsqu'on passe une commande, comment doit-on indiquer que le produit doit être homologué ENERGY STAR?

Vous pouvez indiquer que le produit « doit répondre aux critères d'homologation ENERGY STAR en matière d'efficacité énergétique » et inclure des détails dans vos documents d'achat. Veuillez vous reporter à la partie « Exemples de clauses à employer dans les documents d'achat » à la page 28 de ce guide.

Où peut-on trouver plus de renseignements sur l'achat de produits homologués ENERGY STAR?

On trouve des renseignements détaillés concernant l'achat de produits homologués ENERGY STAR sur le site Web de l'OEE, sous la rubrique « Achats ».

Devenez un participant ENERGY STAR®

Joignez-vous au programme ENERGY STAR au Canada et faites savoir que vous utilisez des produits écoénergétiques dans votre organisation.

Obtenez la reconnaissance et le respect de vos pairs, employés et clients grâce à votre engagement envers la gérance environnementale et à vos politiques d'achat.

Faites partie d'un programme d'homologation reconnu internationalement.

Utilisez le symbole international ENERGY STAR pour sensibiliser le public à votre rôle de chef de file dans la relève des défis environnementaux, comme les changements climatiques et la pollution atmosphérique.

Participez à des campagnes collectives de marketing et de promotion.

Ayez accès à des ateliers de formation, à des mises à jour, à des études de cas et à des documents de marketing prêts à imprimer.

Recevez un appui pour mettre en œuvre des initiatives écoénergétiques dans votre organisation, qui vous permettent d'économiser de l'argent et de contribuer à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Visitez www.energystar.gc.ca pour savoir comment votre établissement de soins de santé peut participer au programme ENERGY STAR et faire une différence.



Produits admissibles à l'homologation ENERGY STAR

Il est possible de faire des économies d'énergie importantes en se procurant du matériel homologué ENERGY STAR pour la conservation, la préparation et la distribution des aliments ainsi que pour l'administration des services de restauration dans les établissements de santé. Ce matériel peut être loué ou acheté, et utilisé dans les cuisines, les cafétérias, les cuisinettes pour les employés, les zones d'administration des services de restauration et certaines zones communes des hôpitaux et des établissements de soins de longue durée.

Ce sont dans les cuisines et les cafétérias que les établissements peuvent réaliser les économies d'énergie les plus importantes, en choisissant des solutions de recharge homologuées ENERGY STAR. Les réfrigérateurs, les congélateurs, les lave-vaisselle commerciaux ainsi que les appareils de conservation des aliments chauds, les machines à glace, les friteuses, les cuiseurs à vapeur et les hottes aspirantes de cuisine peuvent être admissibles à l'homologation ENERGY STAR.

On trouve aussi du matériel plus petit, comme les réfrigérateurs, les congélateurs, les lave-vaisselle et les refroidisseurs d'eau, dans les cuisines ou les cafétérias, les cuisinettes et les coins-repas.

Les espaces servant à l'administration comprennent habituellement des ordinateurs, des écrans d'affichage, des systèmes de téléphonie et d'autre équipement de bureau, notamment des scanners, des télécopieurs, des copieurs, des imprimantes et des appareils multifonctions, qui peuvent répondre aux critères d'homologation ENERGY STAR.



D'autres matériels homologués ENERGY STAR, comme les ampoules fluorescentes compactes et divers luminaires résidentiels et ventilateurs de plafond, peuvent être utilisés dans les zones de restauration susmentionnées et dans les zones communes servant à la consommation d'aliments. On trouve souvent des distributeurs automatiques dans les zones communes. Le guide présente plus loin les critères d'homologation ENERGY STAR des distributeurs automatiques.

Veillez vous reporter à la « MATRICE CATÉGORIE-EMPLACEMENT » plus bas, pour localiser les appareils qui consomment de l'énergie dans votre établissement.

Vérification du service de restauration pour un avenir ENERGY STAR

MATRICE CATÉGORIE-EMPLACEMENT

CATÉGORIE	CUISINE	CAFÉTÉRIA	CUISINETTE	ADMINISTRATION	PARTIES COMMUNES
Ampoules fluorescentes compactes	■	■	■	■	■
Appareils de conservation des aliments chauds	■	■			
Appareil multifonction combinant les fonctions scanner, imprimante, télécopieur ou photocopieur	■	■		■	
Congélateurs	■	■			
Congélateurs commerciaux	■				
Cuiseurs à vapeur à gaz	■	■			
Cuiseurs à vapeur électriques	■	■			
Distributeurs (automatiques)	■	■	■	■	■
Écrans d'affichage	■	■		■	
Friteuses à gaz	■	■			
Friteuses électriques	■	■			
Imprimantes	■	■		■	
Lave-vaisselle	■	■	■		
Lave-vaisselle commerciaux	■	■			
Luminaires résidentiels non incandescents	■	■	■	■	■
Machines à glace	■	■	■		
Ordinateurs	■	■		■	
Photocopieurs				■	
Réfrigérateurs-congélateurs	■	■	■		
Réfrigérateurs commerciaux	■				
Refroidisseurs d'eau	■	■	■	■	■
Scanneurs				■	
Télécopieurs	■	■		■	
Téléphonie (sans fil, combinés, répondeurs)	■	■	■	■	■
Ventilateurs (hottes de cuisine)	■	■			
Ventilateurs de plafond	■	■	■	■	■

Tableau 1

LA MATRICE CATÉGORIE-EMPLACEMENT ci-dessus donne un aperçu des emplacements possibles des produits consommateurs d'énergie dans votre établissement. Elle indique également les endroits où des produits homologués ENERGY STAR pourraient remplacer des modèles classiques. Remarquez qu'il ne s'agit que d'un point de départ dans votre démarche de vérification et de mise à niveau des matériels.

Effectuer dans votre service de restauration une vérification des matériels et des appareils électroménagers consommateurs d'énergie est la première étape nécessaire pour établir les économies d'énergie et d'eau qu'il est possible de réaliser en passant à des produits homologués ENERGY STAR.

Une inspection rapide de votre installation à la recherche des particularités pertinentes de chaque produit comme la demande en énergie, les heures d'utilisation, le volume ou la capacité, le fonctionnement au gaz ou à l'électricité, et autre caractéristique distinctive, vous procure les données de base pour calculer les économies potentielles de services publics, en vous servant du Calculateur d'économies simples ENERGY STAR.

Les renseignements que vous recueillez sont nécessaires pour que le calculateur téléchargeable en ligne puisse évaluer les économies d'argent, de GES et d'eau résultant de l'utilisation de produits homologués ENERGY STAR au lieu de solutions de remplacement classiques.

La page suivante présente un **Exemple de feuille de vérification** pour vous aider à rassembler les renseignements de base sur les matériels des zones de restauration de votre établissement. Pour accéder au Calculateur d'économies simples ENERGY STAR du Canada, suivez le lien : <http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/energystar/achats/calculateur.cfm?attr=12>

Exemple de feuille de vérification du matériel

Nom du vérificateur		Titre/Poste	
Date		Identification de la vérification	

Nom de l'appareil	
Emplacement	
Fonction de l'appareil	
Description générale du produit (c.-à-d. à gaz ou électrique; porte pleine ou en verre; ordinateur portable ou de bureau)	

	Unités	Appareil existant	Appareil de remplacement ENERGY STAR
Évaluations des coûts			
*Coût initial par unité (prix de détail estimé)	\$		
Coût de la main-d'œuvre pour remplacer l'ampoule	\$		
Évaluations de la consommation d'énergie			
*Consommation énergétique, (annuelle)	kWh/année		
Consommation énergétique, (jour)	kWh/jour		
Pourcentage d'unités éteintes la nuit	%		
Énergie consommée par unité en mode « actif »	watts (W)		
Énergie consommée par unité en mode « attente » - <i>Ordinateurs seulement</i>	watts (W)		
Énergie consommée par unité en mode « sommeil »	watts (W)		
Énergie consommée par unité en mode « arrêt »	watts (W)		
Paramètres de sommeil activés?	Oui ou Non		
Puissance (évaluation)	watts (W)		
Énergie de préchauffage	BTU/préchauffage (British thermal unit)		
Consommation énergétique en mode veille	(BTU/heure)		
Efficacité énergétique de la cuisson	%		
Évaluations du volume			
*Nombre d'appareils	# à remplacer ou à acheter		
Pages par minute	PPM		
Production de glace (<i>machine à glace</i>)	kg/jour		
Capacité de l'appareil de conservation des aliments chauds	pi ³ cube		
Nombre de bacs (cuiser à vapeur)	# bacs		
Évaluations d'utilisation			
Heures de fonctionnement par jour	heures/jour		
Jours de fonctionnement par an	jour/année		
Charge alimentaire journalière	kg/jour		
Caractéristiques du produit/restrictions			
*Durée de vie théorique du produit	années		
Débit d'air	pi ³ /min		
Durée de vie prévue par ampoule	heures		
Volume du compartiment fraîcheur	pi ³ cube		
Volume du compartiment congélation	pi ³ cube		
Consommation d'eau	m ³ /an		

Cet « Exemple de feuille de vérification du matériel » vous aide à consigner toutes les caractéristiques pertinentes pendant la vérification du matériel de votre service de restauration. Utilisez une feuille de vérification différente pour chaque appareil de votre service. Dans la colonne de gauche sont énumérés les renseignements nécessaires à une comparaison plus précise des matériels classiques et de ceux homologués ENERGY STAR à l'aide du calculateur d'économies simples ENERGY STAR. Les rubriques précédées d'un astérisque « * » sont les plus importantes, car les valeurs qu'elles comportent ont un effet très important sur les résultats obtenus. Dans la deuxième colonne (Unités) figurent les unités de mesure nécessaires au calculateur – recueillez vos données en ayant ces unités à l'esprit. Dans la troisième colonne, enregistrez les données de vérification pour chaque appareil existant. La colonne quatre (remplacement par un produit ENERGY STAR) est utilisée pour noter les caractéristiques de la solution de remplacement ENERGY STAR que vous envisagez. Les données recueillies dans les colonnes trois et quatre peuvent être saisies dans le calculateur pour avoir une estimation plus précise des économies potentielles d'énergie et d'eau, et de la réduction potentielle des gaz à effet de serre.

Exemple de feuille de vérification du matériel

Nom du vérificateur	<i>Nick Kheener</i>	Titre/Poste	<i>Vérificateur des services de restauration</i>
Date		Identification de la vérification	<i>Cafétéria principale, Vérification n° 2</i>

Nom de l'appareil	<i>Lave-vaisselle commercial</i>
Emplacement	<i>Cuisine de la cafétéria au rez-de-chaussée, mur sud (à côté du grand congélateur)</i>
Fonction de l'appareil	<i>Nettoie les plats et les couverts des clients, le petit matériel de cuisine</i>
Description générale du produit (c.-à-d. à gaz ou électrique; porte pleine ou en verre; ordinateur portable ou de bureau)	<i>Unité unique à bande transporteuse, utilise de l'eau à basse température. Laisse des temps à autre de l'eau goûter sur le sol. Cette marque ancienne n'existe plus.</i>

	Unités	Appareil existant	Appareil de remplacement ENERGY STAR
Évaluations des coûts			
*Coût initial par unité (prix de détail estimé)	\$	<i>12 000 \$</i>	<i>14 000 \$</i>
Coût de la main-d'œuvre pour remplacer l'ampoule	\$		
Évaluations de la consommation d'énergie			
*Consommation énergétique, (annuelle)	kWh/année	<i>Inconnu. Utiliser les valeurs par défaut.</i>	<i>23 900 (estimation du fabricant)</i>
Consommation énergétique, (jour)	kWh/jour		
Pourcentage d'unités éteintes la nuit	%		
Énergie consommée par unité en mode « actif »	watts (W)		
Énergie consommée par unité en mode « attente » - <i>Ordinateurs seulement</i>	watts (W)		
Énergie consommée par unité en mode « sommeil »	watts (W)		
Énergie consommée par unité en mode « arrêt »	watts (W)		
Paramètres de sommeil activés?	Oui ou Non		
Puissance (évaluation)	watts (W)		
Énergie de préchauffage	BTU/préchauffage (British thermal unit)		
Consommation énergétique en mode veille	(BTU/heure)		
Efficacité énergétique de la cuisson	%		
Évaluations du volume			
*Nombre d'appareils	# à remplacer ou à acheter	<i>1</i>	<i>1</i>
Pages par minute	PPM		
Production de glace (<i>machine à glace</i>)	kg/jour		
Capacité de l'appareil de conservation des aliments chauds	piéd cube		
Nombre de bacs (cuseur à vapeur)	# bacs		
Évaluations d'utilisation			
Heures de fonctionnement par jour	heures/jour		
Jours de fonctionnement par an	jour/année		
Charge alimentaire journalière	kg/jour		
Caractéristiques du produit/restrictions			
*Durée de vie théorique du produit	années	<i>Acheté il y a 19 ans</i>	<i>20 ans escomptés</i>
Débit d'air	pi ³ /min		
Durée de vie prévue par ampoule	heures		
Volume du compartiment fraîcheur	piéd cube		
Volume du compartiment congélation	piéd cube		
Consommation d'eau	m ³ /an	<i>670 (approximation)</i>	<i>450 (estimation du fabricant)</i>

Description générale du produit : La fuite ne va pas influencer les calculs de Nick dans l'outil, mais elle peut constituer une raison supplémentaire de remplacer l'unité. Le fait que ce lave-vaisselle utilise un système unique à bande transporteuse et de l'eau à basse température est utile au calculateur pour produire des résultats plus précis.

Coût initial : Nick a épluché des archives pour trouver le coût initial et a même ajusté les chiffres pour tenir compte de l'inflation (étant donné que l'achat a été fait il y a 19 ans).

Consommation d'énergie (annuelle) : Dans la mesure où rien ne l'indique sur l'unité et où il n'y a plus de renseignements disponibles sur ce produit (le fabricant n'existe plus), Nick ne sait pas combien d'électricité consomme cette unité vieillissante. Il va donc se contenter d'utiliser la valeur par défaut de consommation d'électricité fournie par le calculateur.

Consommation d'eau : Nick est informé de la quantité d'eau utilisée par ce lave-vaisselle par une décalcomanie « Économiseur d'eau » appliquée à l'avant du lave-vaisselle. La décalcomanie affiche un taux de consommation d'eau en gallons, qu'il convertit ensuite en mètres cubes pour l'utiliser dans le calculateur.

Repérage des opportunités ENERGY STAR

Chaque zone de restauration des établissements de santé a le potentiel d'adopter des produits homologués ENERGY STAR. Qu'il s'agisse des gros appareils ménagers comme les cuisinières, les fours, les grils et les réfrigérateurs, ou des produits plus petits comme les télécopieurs, les imprimantes, les scanners et les téléphones, la liste des articles homologués ENERGY STAR disponibles sur le marché ne cesse de s'allonger. Dans les pages suivantes, nous vous invitons à un rapide tour visuel de quelques zones de restauration d'établissement de santé, cuisinettes et cafétérias pour vous faire découvrir le « potentiel ENERGY STAR » qui peut exister dans votre établissement.

La section Scénarios ENERGY STAR de ce guide (page 21) fait apparaître les économies financières qu'il serait possible de réaliser si un grand nombre des appareils ménagers de ces images étaient mis au niveau ENERGY STAR.



La cuisinière à gaz Garland Série 280 (ci-dessus), la plaque chauffante à gaz Garland Série G22 et le cuiseur à vapeur à gaz Vulcan ont tous une durée de vie prévue de 20 ans environ. Acheter des solutions de remplacement efficaces sur le plan énergétique contribue à épargner de l'argent et à préserver l'environnement. Depuis janvier 2011, les fours et les plaques chauffantes commerciaux sont admissibles à l'homologation ENERGY STAR au Canada. Lors de la rédaction de ce guide, le calculateur d'économies simples ENERGY STAR ne répertorie pas encore les fours et les plaques chauffantes. Pour des détails supplémentaires, visitez : www.energystar.gc.ca.



S'il est vrai que tous les matériels et appareils électroménagers de votre service de restauration n'ont pas une solution de remplacement homologuée ENERGY STAR, il est justifié sur le plan financier et sur le plan environnemental de rechercher les solutions de remplacement les plus écoénergétiques quand vous mettez votre cuisine à niveau. Présenté ci-dessus tout à gauche, le réservoir d'eau chaude Bunn a une durée de vie prévue de 25 ans. Du fait de sa conception, il fonctionne 24 heures par jour. De la même manière, le cuiseur à vapeur Vulcan et le trancheur à viande Hobart ont une durée de vie prévue de 25 ans. Acheter au moment du remplacement les unités les plus efficaces sur le plan énergétique signifie faire des économies d'énergie pendant de nombreuses années. Assurez-vous de vous renseigner sur les produits homologués ENERGY STAR quand vous remplacez votre cuiseur à vapeur.



Aujourd'hui, les réfrigérateurs homologués ENERGY STAR comportent de nombreuses caractéristiques perfectionnées, dont une isolation supérieure, des compresseurs à efficacité élevée, de meilleures surfaces thermiques et des mécanismes de température et de dégivrage plus précis.

Seules les machines à glace refroidies à l'air qui produisent des glaçons sont admissibles à l'homologation ENERGY STAR. Les machines à glace refroidies à l'eau ainsi que les machines à glace produisant des éclats ou des pépites de glace ne sont pas homologuées à l'heure actuelle. Consultez le site internet ENERGY STAR pour obtenir une liste des machines à glace commerciales homologuées — <http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/produits-commercial.cfm?attr=12>



Le calculateur d'économies simples ENERGY STAR peut être utilisé pour établir les économies d'énergie dégagées par un large éventail de réfrigérateurs, incluant les modèles de grande taille et les modèles compacts comme ceux présentés à gauche.

Les réfrigérateurs compacts homologués ENERGY STAR sont offerts au Canada depuis janvier 2003. Pour répondre au niveau de performance ENERGY STAR, ces appareils électroménagers doivent dépasser d'au moins 20 % les normes minimales du gouvernement du Canada en matière d'efficacité énergétique.

Les réfrigérateurs compacts et les réfrigérateurs-congélateurs (Types 11 à 15 sur l'étiquette ÉnerGuide) ont des volumes réfrigérés totaux inférieurs à 219,5 litres (7,75 pi³) et des hauteurs globales de moins de 91,4 cm (36 po).



Pouvez-vous sentir ces biscuits aux raisins et à l'avoine fraîchement cuisinés? Les fours et les plaques chauffantes de ce service de restauration très représentatif pourraient cuire des biscuits ou griller des galettes de manière plus efficace s'ils étaient homologués ENERGY STAR.

Depuis janvier 2011, les spécifications ENERGY STAR pour les fours et les plaques chauffantes sont disponibles au Canada. Pour plus de détails, consultez : www.energystar.gc.ca.



Les réfrigérateurs commerciaux à portes pleines comme celui présenté ci-dessus, peuvent procurer d'importantes économies d'électricité s'ils sont homologués ENERGY STAR. Souvenez-vous d'interroger vos fournisseurs sur le programme ENERGY STAR quand vous achetez de nouveaux matériels de cuisine, particulièrement s'ils sont suffisamment grands pour entraîner des coûts importants en énergie ou en eau.



Le four à convection Vulcan présenté ci-dessus et ci-dessous est censé demeurer en service pendant vingt ans. Les étiquettes ENERGY STAR sont généralement affichées bien en vue sur les produits homologués. Quand vous effectuez une vérification de votre matériel, cherchez l'étiquette bleue brillante. L'étiquette ENERGY STAR sur le coin supérieur gauche de cet appareil électroménager indique qu'il est homologué ENERGY STAR.



Les lave-vaisselle commerciaux offrent de formidables possibilités d'économies d'électricité et d'eau. En raison de coûts de fonctionnement plus bas, les modèles homologués ENERGY STAR peuvent permettre à une organisation d'épargner des centaines de dollars par an et des milliers de dollars sur la durée de vie du produit.





Les cuisinettes et les lieux de détente offrent, pour la commodité du personnel et des visiteurs, un certain nombre d'appareils électroménagers pour préparer les aliments. Sur la photo (à gauche), les micro-ondes représentent un choix énergétique efficace pour réchauffer les aliments et les boissons, mais ils peuvent gaspiller de l'énergie si leur porte est laissée ouverte et que l'intérieur reste allumé. Les machines à cappuccino et celles à glace peuvent être utilisées pour remplir de grandes tasses et des contenants à boissons personnels et réutilisables, réduisant ainsi l'utilisation de gobelets jetables. Les établissements peuvent afficher un marquage discret pour présenter les meilleures pratiques d'utilisation du matériel courant, favoriser des choix respectueux de l'environnement, et fournir de grandes tasses, des petites cuillères et autres articles réutilisables afin de réduire la production de déchets solides.

Économisez l'électricité et réduisez les émissions de gaz à effet de serre en vous assurant que vos matériels présentent les caractéristiques que vous exigez et que tous les dispositifs d'économie d'énergie sont activés. Contrairement aux réfrigérateurs à portes pleines et aux congélateurs à portes en verre, le réfrigérateur à porte en verre sur la photo (à droite) n'est pas admissible à l'homologation ENERGY STAR; cependant, dans une cafétéria ou un espace restauration, ce réfrigérateur peut économiser de l'énergie si les clients peuvent choisir des produits alimentaires sans ouvrir la porte. Un réfrigérateur à porte pleine peut être homologué ENERGY STAR et avoir des besoins énergétiques beaucoup plus bas, mais les portes pleines ont des inconvénients qu'il faut aussi prendre en compte. Gardez vos exigences à l'esprit et renseignez-vous toujours auprès des vendeurs sur les caractéristiques d'efficacité énergétique, même s'il n'y a pas de produit ENERGY STAR disponible.



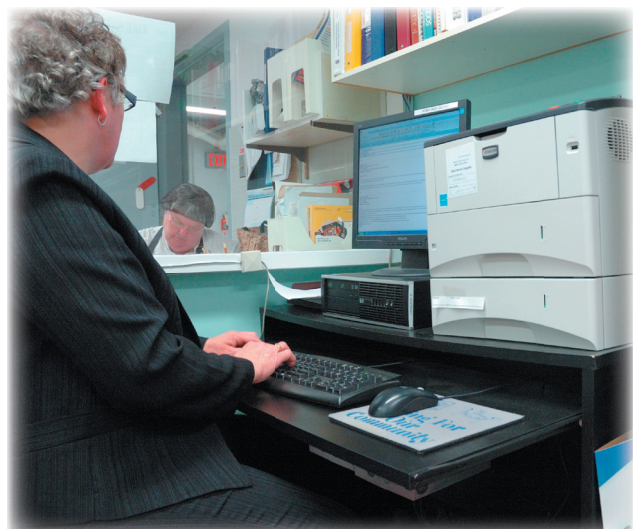
Lors de la vérification de votre service de restauration, vous ne devriez pas négliger l'équipement de bureau. Il comporte généralement au moins un ordinateur, un écran d'affichage, une imprimante, mais peut-être aussi d'autres matériels périphériques comme un scanner ou un disque dur externe. Chacun de ces appareils croque dans votre budget énergétique.

Quand vous mettez votre bureau à niveau, recherchez des produits de remplacement homologués ENERGY STAR et assurez-vous de préciser ENERGY STAR dans les documents d'achat ou dans votre appel d'offres.

Pour obtenir des suggestions supplémentaires afin d'améliorer l'efficacité énergétique de votre bureau, consultez la section ENERGY STAR pour les équipements de bureau - Étapes simples pour créer un bureau écoénergétique en visitant : <http://oee.nrcan.gc.ca/publications/infosource/home/index.cfm?act=category&category=13&attr=8>

Exemple de clauses à employer dans les documents d'achat

« Le vendeur doit fournir des produits autorisés à utiliser le symbole ENERGY STAR et qui répondent aux spécifications ENERGY STAR en matière d'efficacité énergétique. Toutes les spécifications des produits et une liste à jour des produits homologués sont disponibles sur le site energystar.gc.ca. »





ENERGY STAR et les distributeurs automatiques

Alors qu'ENERGY STAR est un programme de certification volontaire, les règlements canadiens imposent que tous les distributeurs automatiques neufs répondent aux exigences ENERGY STAR de manière à être considérés comme écoénergétiques.

Pour respecter les règlements, les distributeurs automatiques de boissons neufs vendus au Canada doivent être dotés d'un mode Veille pour réduire l'utilisation d'énergie pendant les moments d'inactivité – et ce dispositif doit être activé lors de l'expédition du produit.

Les distributeurs automatiques fabriqués avant l'introduction des règlements en janvier 2008 peuvent nécessiter une remise à neuf pour répondre à l'homologation ENERGY STAR.

Si vous achetez un distributeur automatique révisé ou remis à neuf, cherchez le symbole ENERGY STAR pour vous assurer de son efficacité énergétique.

Les modèles actuels peuvent économiser aux propriétaires d'immeubles et d'entreprises plus de 1 700 kWh/an ou 150 \$ par an sur leurs factures de services publics, comparativement à des modèles classiques (non efficaces sur le plan énergétique) construits avant 2008.

Pour obtenir plus de renseignements sur ENERGY STAR et les distributeurs automatiques, veuillez consulter le site Web de la Trousse de l'acheteur RNCan à : <http://oeenrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/energystar/achats/distributeurs-automatiques.cfm?attr=12>



Natural Resources
Canada

Ressources naturelles
Canada

Ateliers de gestion de l'énergie « Le gros bon \$ens »

Depuis 1997, plus de 15 000 représentants d'organisations canadiennes des secteurs industriel, commercial et institutionnel se sont inscrits aux ateliers de gestion de l'énergie « Le gros bon \$ens » offerts par l'Office de l'efficacité énergétique de Ressources naturelles Canada.

Choisissez l'un des quatre ateliers standard ou un atelier personnalisé qui répond aux besoins de vos installations.

Planification en gestion énergétique

Découvrir les occasions d'économiser l'énergie

Gérance énergétique

Financement de l'efficacité énergétique

Apprenez des trucs écoénergétiques utiles à votre organisation pour abaisser les coûts de fonctionnement, réduire les émissions des gaz à effet de serre, accroître l'efficacité de fonctionnement et créer un environnement de soins plus sain pour les patients.

<http://oeenrcan.gc.ca/industriel/formation-sensibilisation/index.cfm?attr=24>

Calculateur d'économies simples ENERGY STAR

Introduction et directives

Le *calculateur d'économies simples ENERGY STAR du Canada* est un outil conçu à partir du logiciel Microsoft Excel, qui combine des valeurs par défaut et des saisies faites par l'utilisateur pour calculer les coûts financiers annuels et les coûts de fonctionnement sur la durée de vie, les émissions de gaz à effet de serre en équivalent dioxyde de carbone (CO₂e), la consommation d'eau ainsi que d'autres paramètres, lors du passage de matériels traditionnels à des matériels homologués ENERGY STAR. Vous trouverez ci-dessous les directives de base pour utiliser cet outil. Pour des renseignements supplémentaires, reportez-vous à l'onglet « Introduction » de l'outil. **REMARQUE** : des compétences de base en Excel sont nécessaires pour accéder à cet outil et l'utiliser.

1. Installation

Vous devez vous inscrire sur le site Web de Ressources naturelles Canada avant de télécharger l'outil. Suivez les instructions sur: <http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/energystar/achats/calculateur.cfm?attr=12>

Une fois le document Excel ouvert, une alerte vous informe que les « macros » sont indispensables. Sélectionnez « Activer macros » pour accéder à toutes les fonctionnalités de l'outil.

À la fin du téléchargement, il vous est présenté des « Conditions d'usage », que vous devez lire et accepter pour pouvoir continuer. Vous avez ensuite le choix entre les onglets « Introduction », « Directives » et « Table des matières ».

Il est recommandé de cliquer sur l'onglet Valeurs par défaut (Figure 1) pour spécifier votre province. En haut de la feuille de calcul se trouve un menu déroulant avec la valeur par défaut « Canada ». Sélectionnez votre province pour obtenir des estimations plus précises de coût et d'impact sur l'environnement. D'autres valeurs peuvent aussi être modifiées plus bas sur la feuille de calcul – celles-ci s'affichent sur un fond gris bordé de bleu. C'est utile si vous souhaitez utiliser vos coûts réels d'électricité, de gaz naturel ou d'eau au lieu de vous baser sur les moyennes nationales ou provinciales.

2. Utilisation – Saisies des données

Le plus facile pour accéder à une catégorie déterminée de produits est d'utiliser l'onglet « Table des matières ». Sélectionnez le produit que vous désirez évaluer et la feuille de calcul correspondant s'affiche automatiquement. Notez les quatre boutons en haut de chaque page produit – ils permettent d'accéder facilement à « Directives », « Table des matières » et « Valeurs par défaut ». Le quatrième bouton, « Notes », vous permet de consulter les hypothèses et les références spécifiques à chaque catégorie de produits.

Quelle que soit la page de catégorie de produit (Figure 2), vous saisissez vos propres valeurs dans le premier champ (la feuille de collecte des données comporte une liste complète des valeurs nécessaires pour chaque catégorie de produit). Vous saisissez ces valeurs dans les cases grises bordées de bleu. Les autres cellules sont protégées et ne peuvent pas être modifiées.

L'outil vous permet de comparer en même temps jusqu'à trois produits homologués ENERGY STAR à un produit non homologué. Quand vous avez entré toutes les données nécessaires, déroulez la page un peu plus bas pour voir les résultats. Veuillez noter que les cases de saisie bordées de bleu renferment déjà des valeurs – il s'agit des valeurs par défaut que vous pouvez utiliser si vous ne disposez pas vous-même de données plus précises.

M29		f	
Table des matières			
Valeurs par défaut			
Catégorie	Valeur	Source de données	
Choisir la province / territoire : Moyenne Nationale			
Tarif d'électricité :	\$0.100759285714286 \$/kWh		
Coût de la demande commerciale de l'électricité :	\$7.42929 \$/kWh		
Prix du gaz naturel :	\$7.39000 \$/GJ (Moyenne nationale)	Canadian Gas Association "Post-Season Heating Update" April 2009	
Prix du mazout :	\$0.76400 \$/L (Moyenne nationale)	Prices for Furnace Oil in 2009 in Canada	
Prix de l'eau :	\$2.20 \$/m ³ (\$/1,000 litres)		
Taux d'escompte			
Taux d'escompte (réel)	8.0%	The Canadian Cost-Benefit Analysis Guide	
Conversions			
Facteur de surdimensionnement de l'équipement CVC	1.25		
BTU par gigajoule	948.170 Btu/GJ		
Litres par pi. cu.	28.316846712 L/pi. Cu.		
Livres par kilogramme	2.204622622 lb/kg		
Quantité d'énergie du mazout (diesel)	0.03868 GJ/L	RNCAN. 1999. Perspectives des émissions du Canada. Une mise à jour	
Gallons par metre cu. (Etats-Unis)	264.172051242 gallon américain/m ³		
Émissions équivalentes en CO ₂			
Électricité – Facteurs d'émission en équivalent de CO ₂ (kg/kWh)	0.200 kg/kWh	Environnement Canada. Le rapport d'inventaire national : 1990-2008. Sources et puits de gaz à effet de serre au Canada. Décembre 2010	
Moyenne Nationale	0.200 kg/kWh	Environnement Canada. Le rapport d'inventaire national : 1990-2008. Sources et puits de gaz à effet de serre au Canada. Décembre 2010	
Alberta	0.880 kg/kWh	Environnement Canada. Le rapport d'inventaire national : 1990-2008. Sources et puits de gaz à effet de serre au Canada. Décembre 2010	
Colombie-Britannique	0.020 kg/kWh	Environnement Canada. Le rapport d'inventaire national : 1990-2008. Sources et puits de gaz à effet de serre au Canada. Décembre 2010	
Labrador	0.020 kg/kWh	Environnement Canada. Le rapport d'inventaire national : 1990-2008. Sources et puits de gaz à effet de serre au Canada. Décembre 2010	

Figure 1

ORDINATEUR(S)				
	Directives	Table des matières	Valeurs par défaut	Notes
	Site Web			
Unité	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR 1	ENERGY STAR 2	ENERGY STAR 3
<i>(Insérer les chiffres pertinents dans les cases grises)</i>				
Type de produit	Ordinateur de bureau (sans moniteur)			
Nombre d'unités	1,000	1,000	1,000	1,000
Pourcentage d'unités éteintes au cours de la nuit*	36%	36%	36%	36%
Coût initial par unité (prix de détail estimé)	\$825	\$825		
Durée de vie théorique du produit (années)	4	4	4	4
Puissance utilisée par unité en mode 'actif' [W]	0.0	0.0		
Puissance utilisée par unité en mode 'attente' [W]	68.8	46.2		
Puissance utilisée par unité en mode 'veille' [W]	3.4	2.3		
Puissance utilisée par unité en mode 'éteint' [W]	1.7	1.5		
* Pour les établissements commerciaux, on utilise par défaut les pourcentages suivants : 36 % des ordinateurs sont éteints la nuit et 8 % des ordinateurs ont une fonction de gestion de l'énergie active. Ces données sont tirées du rapport de 2004 du Lawrence Berkeley National Lab, intitulé After-hours Power Status of Office Equipment and Inventory of Miscellaneous Plug-Load Equipment.				
COÛTS D'EXPLOITATION POUR 1000 ORDINATEUR(S)				
Unité	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR 1	ENERGY STAR 2	ENERGY STAR 3
Coûts annuels de fonctionnement:				
Coût énergétique	\$41,150	\$27,722	\$0	\$0
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	408,404	275,130	0	0
Consommation d'énergie annuelle [kWh] pour chaque mode:				
en mode 'actif'	0	0	0	0
en mode 'attente'	407,713	270,476	0	0

Figure 2

3. Utilisation – Sortie des données

Dans l'encadré intitulé « COÛTS D'EXPLOITATION » (Figure 3) sont ventilés les coûts d'exploitation totaux annuels et les coûts tout au long du cycle de vie pour tous les produits, qu'ils soient ou non homologués ENERGY STAR. Veuillez noter que la valeur entrée dans le champ « Durée de vie théorique (années) » au niveau de la section de saisie des données située au-dessus aura une grande incidence sur les coûts tout au long du cycle de vie.

Plus bas, dans l'encadré intitulé « AVANTAGES D'ENERGY STAR » se trouve une récapitulation de la réduction des gaz à effet de serre et de l'épargne financière que peuvent permettre les produits homologués ENERGY STAR. Le « Bilan sommaire » en bas de la feuille de calcul donne des valeurs dont la plupart sont déjà présentées au-dessus; cependant, les valeurs comme les prévisions réelles de la réduction des gaz à effet de serre exprimées en kilogrammes d'équivalent dioxyde de carbone (CO₂e) ne sont présentées que dans cette section.

COÛTS D'EXPLOITATION POUR 1000 ORDINATEUR(S)				
	Unité	ENERGY STAR 1	ENERGY STAR 2	ENERGY STAR 3
	Non-ENERGY STAR			
Coûts annuels de fonctionnement*				
Coût énergétique	\$41,150	\$27,722	\$0	\$0
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	408,404	275,130	0	0
Consommation d'énergie annuelle [kWh] pour chaque mode:				
en mode 'actif'	0	0	0	0
en mode 'attente'	402,713	270,426	0	0
en mode 'veille'	1,471	1,076	0	0
en mode 'éteint'	4,219	3,627	0	0
Frais d'entretien	\$0	\$0	\$0	\$0
Coûts annuels totaux de fonctionnement	\$41,150	\$27,722	\$0	\$0
Coûts du cycle de vie*				
Coût de fonctionnement de la durée de vie (énergie et entretien)	\$136,296	\$91,818	\$0	\$0
Coûts énergétiques (durée de vie)	\$136,296	\$91,818	\$0	\$0
Consommation énergétique, kWh (durée de vie)	1,633,614	1,100,518	0	0
Coûts d'entretien (durée de vie)	\$0	\$0	\$0	\$0
Prix d'achat pour 1000 unités	\$825,000	\$825,000	\$0	\$0
Coûts totaux de durée de vie	\$961,296	\$916,818	\$0	\$0
* Noter que tous les coûts, sauf le coût initial, sont actualisés sur la durée de vie du produit. Les coûts annuels excluent le prix d'achat initial.				
AVANTAGES D'ENERGY STAR POUR 1000 ORDINATEUR(S)				
Nombre d'unités		1,000	0	0
Investissement supplémentaire		\$0	\$0	\$0
Économies d'argent approximatives (pendant la durée de vie du produit)		\$44,477	\$0	\$0
Économies nettes		\$44,477	\$0	\$0
Remboursement simple de l'investissement initial (Comprend l'entretien annuel et les économies d'énergie)		0.0	JAMAIS	JAMAIS
Note: Le message « JAMAIS » dans la cellule de remboursement indique que l'unité ne rembourse pas son investissement initial au cours de sa vie utile.				
Le message 0.0 signifie que le remboursement est immédiat ou prend moins d'un an.				
Équivalent en émissions de CO₂ à:				
Élimination d'environ tant d'automobiles		5.9	0.0	0.0
la plantation d'environ tant d'arbres		2905	0	0
Bilan sommaire				
Bonification ENERGY STAR		\$0	\$0	\$0
Économies totales (annuelles)		\$13,429	\$0	\$0
Économies totales (durée de vie)		\$44,477	\$0	\$0
Économies énergétiques totales, kWh (annuelle)		133,274	0	0
Économies énergétiques totales, kWh (durée de vie)		533,096	0	0
Économies totales sur la facture d'énergie (annuelles)		\$13,429	\$0	\$0
Économies totales sur la facture d'énergie (durée de vie)		\$44,477	\$0	\$0
Économies totales en équivalent de CO ₂ , en kg (annuelles)		26,655	0	0
Économies totales en équivalent de CO ₂ , en kg (durée de vie)		106,619	0	0
Équivalent en CO ₂ dans le nombre de voitures retirées de la route (annuel)		6	0	0
Nombre d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO ₂		2905	0	0
Note: que cette analyse offre une évaluation théorique des économies offertes par le produit.				

Figure 3



AVANTAGES D'ENERGY STAR POUR 1000 ORDINATEUR(S)			
Nombre d'unités	1,000	0	0
Investissement supplémentaire	\$0	\$0	\$0
Économies d'argent approximatives (pendant la durée de vie du produit)	\$44,477	\$0	\$0
Économies nettes	\$44,477	\$0	\$0
Remboursement simple de l'investissement initial (Comprend l'entretien annuel et les économies d'énergie)	0.0	JAMAIS	JAMAIS
Note: Le message « JAMAIS » dans la cellule de remboursement indique que l'unité ne rembourse pas son investissement initial au cours de sa vie utile.			
Le message 0.0 signifie que le remboursement est immédiat ou prend moins d'un an.			
Équivalent en émissions de CO₂ à:			
Élimination d'environ tant d'automobiles	5.9	0.0	0.0
la plantation d'environ tant d'arbres	2905	0	0
Bilan sommaire			
Bonification ENERGY STAR	\$0	\$0	\$0
Économies totales (annuelles)	\$13,429	\$0	\$0
Économies totales (durée de vie)	\$44,477	\$0	\$0
Économies énergétiques totales, kWh (annuelle)	133,274	0	0
Économies énergétiques totales, kWh (durée de vie)	533,096	0	0
Économies totales sur la facture d'énergie (annuelles)	\$13,429	\$0	\$0
Économies totales sur la facture d'énergie (durée de vie)	\$44,477	\$0	\$0
Économies totales en équivalent de CO ₂ , en kg (annuelles)	26,655	0	0
Économies totales en équivalent de CO ₂ , en kg (durée de vie)	106,619	0	0
Équivalent en CO ₂ dans le nombre de voitures retirées de la route (annuel)	6	0	0
Nombre d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO ₂	2905	0	0
Note: que cette analyse offre une évaluation théorique des économies offertes par le produit.			

Figure 4

4. Résultats finaux

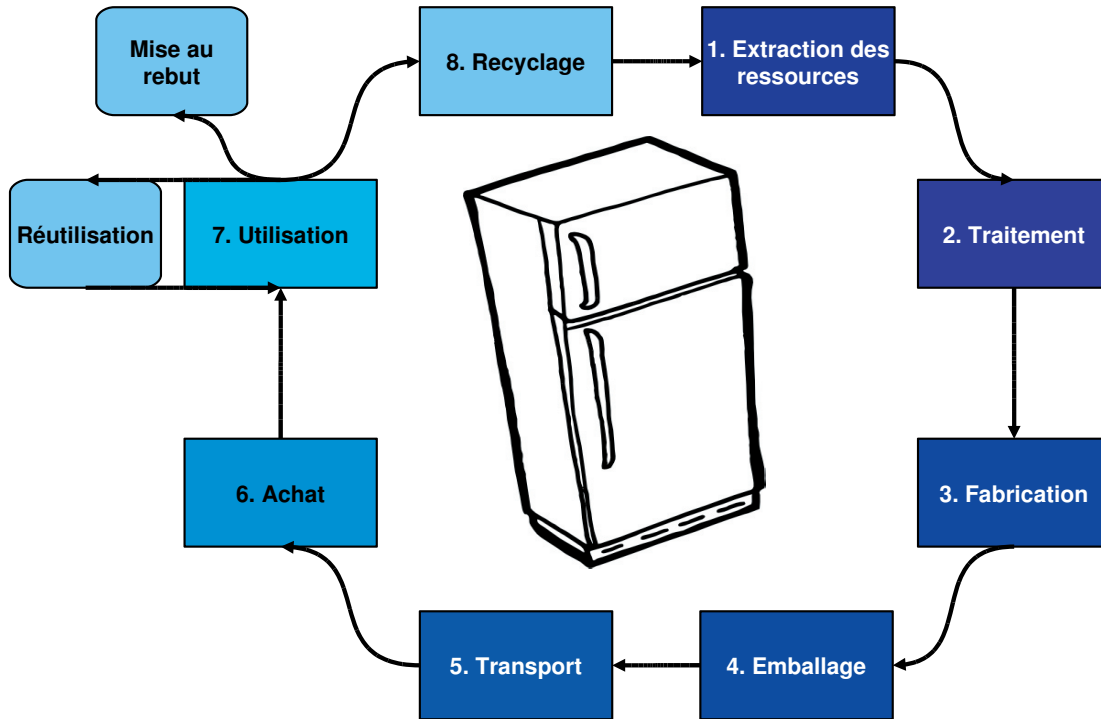
La sortie de vos résultats (Figure 4) du Calculateur d'économies simples ENERGY STAR pour les utiliser dans des rapports ou des exposés nécessite de copier-coller ces résultats à la main.

Pour des directives supplémentaires, veuillez vous reporter à l'onglet Directives de l'outil ou consultez <http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/energystar/achats/calculateur.cfm?attr=12>.



Le symbole ENERGY STAR identifie les produits qui respectent, voire dépassent, des critères rigoureux d'efficacité énergétique sans que leurs performances ne soient compromises.

Évaluation de la durée de vie d'un réfrigérateur type



Comme pour presque tous les produits que nous utilisons ou achetons, le cycle de vie d'un réfrigérateur commence par l'extraction des matières premières du sol. Métaux, matières plastiques et produits chimiques sont élaborés en transformant des matières premières comme le pétrole ou le minerai de fer. Ces matériaux transformés sont ensuite utilisés au cours du processus de fabrication, qui consomme de l'énergie pour une transformation supplémentaire de ces matériaux puis leur organisation en un réfrigérateur complet.

Pour séduire le client, mais aussi assurer une protection contre tout dommage lors de son expédition, le réfrigérateur est ensuite emballé à l'aide de papier et de produits en plastique – de préférence riche en matières recyclées – puis transporté sur une grande distance jusqu'à un point de vente au détail ou un entrepôt, et enfin expédié à l'utilisateur

final, le tout en utilisant de l'énergie qui provient de combustible fossile.

L'utilisation du réfrigérateur consomme également de l'électricité, variable selon la conception aux étapes de transformation et de fabrication, mais aussi selon les habitudes et les besoins de l'utilisateur.

Les réfrigérateurs homologués ENERGY STAR sont conçus pour consommer une quantité d'électricité inférieure d'au moins 20 % à la norme officielle.

Quand le réfrigérateur atteint la fin de sa vie utile, il devrait être recyclé de manière responsable afin de récupérer certaines de ses matières premières pour un retraitement en nouveaux produits, et diminuer ainsi la quantité de déchets mis à la décharge.

Effectuer une évaluation de cycle de vie vous aide à faire des choix de produits

éclairés et peut contribuer à changer ce qui se passe à chaque étape du cycle de vie du produit.

Comment allez-vous vous débarrasser de votre appareil à la fin de sa vie utile?

Est-ce que le fabricant assume la responsabilité de l'élimination finale du produit par le biais de la gestion responsable des produits?

Gestion responsable des produits

La gestion responsable des produits déplace la responsabilité de l'élimination finale des produits des consommateurs et des administrations municipales vers les fabricants. Cela constitue pour ces derniers une mesure incitative de prise en compte du facteur environnemental dans la conception du produit, afin que ce dernier ne pose pas de problème d'élimination. Si vous avez déjà eu l'occasion de rapporter une bouteille en verre au magasin où vous l'avez achetée, vous avez participé à la gestion responsable des produits.

*« Consume This! Buying that Matters. »
Centre canadien pour la
prévention de la pollution*

Je savais certaines choses sur ENERGY STAR avant que nous achetions notre dernier appareil neuf, mais maintenant que j'en sais plus sur le programme, je réalise combien les appareils ENERGY STAR peuvent diminuer notre facture énergétique.

Sheila Yakabuskie
Chef d'équipe en restauration
St. Francis Memorial Hospital

Liste de vérification avant d'acheter

Avant d'acheter tout nouvel appareil ou nouveau matériel, assurez-vous qu'il répond aux besoins actuels de restauration de votre hôpital, et potentiellement à ceux du futur, sans toutefois les excéder. Que le nouveau matériel soit ou non homologué ENERGY STAR, il est déterminant d'évaluer correctement vos besoins, et d'y répondre, pour réduire votre utilisation d'énergie, d'eau et d'autres ressources comme la surface des plans de travail, la surface utile et le temps des salariés. Avant de faire un nouvel achat quel qu'il soit, prenez en considération les éléments suivants :

Matériel actuel

Jetez un coup d'œil critique à votre matériel actuel – répond-il à vos besoins du moment? Demandez l'avis du personnel qui utilise ce vieux matériel pour entendre d'éventuelles réclamations ou des problèmes qu'il pourrait avoir, et demandez-lui conseil pour le nouveau matériel. Prenez en compte ses commentaires au moment de finaliser votre achat.

Taille/Volume

Bien évaluer les dimensions de votre nouveau matériel vous évite des factures d'énergie et d'eau plus élevées que nécessaire et l'obligation d'acheter des matériels supplémentaires à l'avenir. Examiner votre matériel du moment vous donne une idée des besoins en ce qui concerne le volume, mais vous permet aussi de planifier l'avenir. Le calculateur d'économies simples ENERGY STAR comporte des estimations de durée de vie par défaut que vous pouvez utiliser pour vous aider à planifier l'importance de vos besoins. Les dimensions réelles du matériel établissent également si celui-ci peut trouver sa place dans la zone de restauration, et à quel endroit. En prenant en compte la surface des plans de travail et la surface utile, souvenez-vous que vos employés ont besoin d'une surface de plans de travail et d'une surface utile suffisantes pour travailler de façon satisfaisante.

Appareils multifonctions

Dans certains cas, plusieurs matériels peuvent être réunis en un appareil unique, ce qui permet d'économiser de l'énergie et de la surface. Les cuiseurs à vapeur peuvent quelquefois faire fonction d'appareils de conservation des aliments chauds et des imprimantes multifonctions peuvent remplacer vos scanner, télécopieur, photocopieur et imprimante sous la forme d'un matériel unique. Estimez votre besoin potentiel de dispositifs individuels pour chaque fonction – dans les cas où un volume plus important est nécessaire, des appareils multifonctions peuvent ne pas être adaptés.

Infrastructure actuelle

L'infrastructure de votre établissement de santé peut avoir vieilli et ne pas pouvoir être compatible avec un matériel plus récent; par exemple, des lampes fluorescentes T5 ne peuvent pas être fixées sur des montages conçus pour des lampes fluorescentes T12, plus anciennes, et les ballasts (montage de fixation) auront aussi besoin d'être mis à niveau. Il se peut aussi que le nouveau matériel, du fait de sa taille, nécessite d'être installé à un autre endroit de la cuisine et impose des travaux supplémentaires de câblage et de plomberie. Apportez les spécifications du fabricant concernant ce nouveau matériel au gérant ou à l'ingénieur de l'immeuble pour qu'ils les examinent.

√

- Demandez l'avis du personnel pour établir les besoins et les impératifs de tout nouvel appareil ou nouveau matériel.
- Prévoyez les impératifs futurs et tenez-en compte dans votre décision d'achat.
- Rassemblez par un examen attentif tous les détails pertinents sur le matériel en place – incluant les dimensions, la consommation d'énergie, la durée de vie du produit, et autres particularités spécifiques au produit. Référez-vous ci-dessus à la section Vérification de la page 11.
- Assurez-vous que les utilisateurs du matériel sont associés au processus de planification et ont la possibilité de poser des questions sur les spécifications d'efficacité énergétique, les performances du produit, les coûts, la maintenance continue, les nouvelles caractéristiques utiles, la sécurité et la formation.
- Demandez une visite des lieux à des représentants de fournisseurs potentiels pour profiter en direct de leur savoir appliqué à votre service et pour répondre aux questions du personnel.
- Échangez avec des collègues d'établissements semblables pour en savoir plus sur les défis auxquels ils ont fait face et sur leurs réussites quand ils ont modernisé leur service de restauration.
- Assurez-vous que le matériel homologué ENERGY STAR est spécifié dans tous les documents d'achat, quand cela est pertinent.
- Consultez le site Web d'ENERGY STAR pour obtenir une liste de matériels homologués ENERGY STAR pouvant répondre à vos attentes.
- Envisagez de réunir divers éléments comme télécopieur, scanner, imprimante et photocopieur en un appareil multifonction unique pour économiser de l'énergie, de l'argent, et de l'espace.
- Établissez si la taille du nouveau matériel pose un défi d'installation ou d'utilisation.
- Étudiez et comparez les économies potentielles réalisées avec des matériels électriques et avec ceux fonctionnant au gaz.
- Prenez en considération les coûts du cycle de vie, et pas seulement le coût initial.
- Calculez vos économies en énergie et en argent en utilisant le Calculateur d'économies simples ENERGY STAR décrit ci-dessus.
- Prenez l'avis du gérant ou de l'ingénieur de l'établissement pour établir la compatibilité au niveau de l'électricité, l'eau, la génération de chaleur et le refroidissement.
- Précisez que le fournisseur remporte tous les emballages et les recycle ou les réutilise comme il se doit et où il se doit.
- Assurez-vous que votre vieux matériel est recyclé comme il se doit par le biais d'une organisation de recyclage éthique.
- Achetez un produit homologué ENERGY STAR pour remplacer l'ancien produit classique, et fêtez votre comportement respectueux de l'environnement.

Scénarios ENERGY STAR

Scénario ENERGY STAR n° 1 St. Francis Memorial Hospital Barry's Bay, Ontario

La figure 5 présente les effets de la taille sur les économies potentielles du St. Francis Memorial Hospital. Les machines à glace plus grandes consomment plus d'énergie et offrent également des possibilités d'économies supérieures avec les modèles homologués ENERGY STAR. De la même manière, les économies réalisées par deux réfrigérateurs compacts équivalent plus ou moins à celles réalisées en remplaçant un réfrigérateur de taille classique par une solution de remplacement homologuée ENERGY STAR. Si l'hôpital remplaçait le matériel non homologué ENERGY STAR de la figure 5 par des modèles homologués, il pourrait économiser environ 10 600 \$ et réduire de 38 181 kg les gaz à effet de serre durant les cycles de vie de ces produits. Dans ce scénario, le cuiseur à vapeur électrique et l'appareil de conservation des aliments chauds constituent les opportunités les plus importantes d'économiser de l'énergie et de réduire les gaz à effet de serre.



	Par an		Pendant la durée de vie	
	Économies	Réduction des GES (kg CO ₂ e)	Économies	Réduction des GES (kg CO ₂ e)
Cuisinette				
Réfrigérateur	5 \$	15	50 \$	265
Machine à glace	22 \$	51	215 \$	1 023
Cuisine				
Machine à glace	42 \$	97	408 \$	1 937
Cuiseur à vapeur électrique	505 \$	994	3 806 \$	11 931
Réfrigérateur	5 \$	15	50 \$	265
Appareil de conservation des aliments chauds	769 \$	1 795	5 796 \$	21 536
Réfrigérateurs compacts x 2	10 \$	28	96 \$	512
Distributeur d'eau chaude et froide	22 \$	61	148 \$	609
Administration				
Ordinateur de bureau (sans l'écran)	8 \$	23	27 \$	91
Écran d'ordinateur	1 \$	3	4 \$	13
TOTAUX	1 390 \$	3 081	10 600 \$	38 181

Figure 5

Scénario ENERGY STAR n° 2 The Grove Nursing home Arnprior, Ontario

Le foyer de soins infirmiers Grove Nursing Home, situé à Arnprior, sert à ses résidents et aux personnes qui participent aux programmes de jour pour adultes, des repas frais, nutritifs et sains préparés dans un service de restauration lumineux et spacieux. Il a été lancé une initiative de mise à niveau pour remplacer plusieurs appareils électroménagers anciens et inefficaces sur le plan énergétique. Ainsi que le met en évidence la figure 6, si tous les appareils existants non homologués ENERGY STAR étaient remplacés par des appareils homologués, l'établissement Grove pourrait économiser 30 848 \$ sur son budget énergétique et réduire les émissions de GES de 108 751 kg sur l'ensemble de la durée de vie de ses appareils. Le potentiel d'économies le plus important revient au passage à un lave-vaisselle homologué ENERGY STAR, qui permet d'épargner à la fois sur l'électricité et sur l'eau. Un cuiseur à vapeur homologué ENERGY STAR ou un appareil de conservation des aliments chauds pourraient aussi être à l'origine d'économies financières et de réductions d'émissions de GES importantes.



	Par an		Pendant la durée de vie	
	Économies	Réduction des GES (kg CO ₂ e)	Économies	Réduction des GES (kg CO ₂ e)
Cuisine				
Cuiseur à vapeur à gaz	190 \$	1 002	2 027 \$	25 051
Lave-vaisselle	2 792 \$	3 534	27 412 \$	70 687
Réfrigérateur	9 \$	17	81 \$	309
Distributeur d'eau chaude et froide	22 \$	61	148 \$	609
Appareil de conservation des aliments chauds	501 \$	3 774	903 \$	10 835
Machine à glace	24 \$	56	234 \$	1 114
Administration				
Ordinateur de bureau (sans l'écran)	8 \$	23	27 \$	91
Écran d'ordinateur	1 \$	3	4 \$	13
Imprimante	3 \$	9	12 \$	43
TOTAUX	3 550 \$	8 479	30 848 \$	108 751

Figure 6

Scénario ENERGY STAR n° 3 Arnprior & District Memorial Hospital Arnprior, Ontario

Le Arnprior and District Memorial Hospital est doté de nombreux services de restauration comportant des types d'appareils électroménagers pour lesquels existent des normes qualifiantes ENERGY STAR. Le diagramme présenté ici (Figure 7) compare les caractéristiques d'utilisation d'énergie des appareils électroménagers actuels de l'hôpital à celles de solutions de remplacement neuves homologuées ENERGY STAR. Si tous les appareils électroménagers classiques consommateurs d'énergie des services de restauration étaient remplacés par des unités neuves homologuées ENERGY STAR, l'hôpital pourrait réduire sa facture énergétique de 24 701 \$ et abaisser ses émissions de GES de 85 267 kg, soit juste un peu plus de quatre-vingt-cinq tonnes, selon les cycles de vie variables des appareils comparés. L'essentiel de ces économies provient de

l'installation et de l'utilisation d'un lave-vaisselle industriel homologué ENERGY STAR. Des économies supplémentaires seraient dégagées en passant à un cuiseur à vapeur au gaz et à un appareil de conservation des aliments chauds homologués ENERGY STAR. D'autres économies supplémentaires pourraient être réalisées en passant à une unité électrique de cuisson à la vapeur.



Arnprior Hospital & District Memorial

	Par an		Pendant la durée de vie	
	Économies	Réduction des GES (kg CO ₂ e)	Économies	Réduction des GES (kg CO ₂ e)
Cuisine				
Cuiseur à vapeur à gaz	148 \$	721	1 457 \$	14 430
Lave-vaisselle commercial	1 982 \$	3 004	16 965 \$	45 063
Distributeur d'eau chaude et froide	22 \$	61	148 \$	609
Réfrigérateur commercial	39 \$	90	412 \$	2 249
Appareil de conservation des aliments chauds	611 \$	1 425	4 602 \$	17 099
Cafétéria				
Réfrigérateur commercial	87 \$	203	927 \$	5 063
Distributeur d'eau chaude et froide	22 \$	61	148 \$	609
Administration				
Ordinateur de bureau (sans l'écran)	8 \$	23	27 \$	91
Écran d'ordinateur	1 \$	3	4 \$	13
Imprimante	3 \$	9	12 \$	43
TOTAUX	2 923 \$	5 599	24 701 \$	85 267

Figure 7



Justification

Les tableaux suivants de comparaison de matériels montrent les économies d'énergie et l'évitement d'émission de CO₂ potentiels, résultant de la sélection d'un matériel homologué ENERGY STAR à la place d'une unité classique lors de la mise à niveau d'une zone de restauration.

Toutes les valeurs sont issues du Calculateur d'économies simples ENERGY STAR du Canada. Les valeurs d'entrée ont été calculées à l'aide d'un ensemble d'hypothèses indiquées à droite.

Hypothèses et valeurs par défaut

Toutes les hypothèses et valeurs par défaut utilisées ont été sélectionnées à partir des statistiques et des études universitaires les plus récentes, selon leurs meilleures appréciations. My Sustainable Canada et la Coalition canadienne pour un système de santé écologique ne revendiquent, ni ne prennent à leur compte, aucune responsabilité quant à l'exactitude de ces hypothèses et de ces valeurs. La version utilisée du Calculateur d'économies simples ENERGY STAR du Canada (Version 5.2) a été actualisée pour la dernière fois le 31 décembre 2010. Consultez cette version du calculateur pour des précisions supplémentaires.

1. Le calcul des coûts annuels, du coût tout au long de la durée de vie et des équivalences d'émissions de GES a pris en compte les moyennes nationales des prix de l'électricité, de l'eau et du gaz naturel, et les coefficients d'émissions en équivalents CO₂ :

- Coût de l'électricité : 0,100759285714286 \$/kWh
- Émissions de CO₂ liées à l'électricité : 0,200 kgCO₂e/kWh
- Coût du gaz naturel : 7,39000 \$/GJ
- Émissions liées au gaz naturel : 49,95 kgCO₂e/GJ
- Coût de l'eau : 2,202857142857140 \$/m³
- Séquestration du CO₂ par arbre et par an : 9,175 kgCO₂e/an

2. Un taux d'actualisation de 8 % (recommandé par le Guide d'analyse coûts-avantages pour le Canada) a été appliqué pour estimer la valeur actualisée des avantages sur la durée de vie.

3. Les estimations de durée de vie du produit, de coûts, de services publics et d'émissions de GES utilisées comme valeurs par défaut dans l'outil proviennent de Ressources naturelles Canada, de travaux de recherche de l'Agence de protection de l'environnement des États-Unis (EPA) et d'études universitaires.



ÉQUIPEMENT DU BUREAU

Ordinateurs (sans moniteur)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	4 084,00	2 751,00
Prix d'achat pour 10 unités	6 000,00 \$	6 000,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	412,00 \$	277,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (4 années)	7 363,00 \$	6 918,00 \$
Économies nettes (\$)		445,00 \$
Économies nettes (%)		6,04 %
Économies d'énergie nettes (%)		32,64 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO ₂		29

Ordinateurs portables

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	1 255,00	852,00
Prix d'achat pour 10 unités	6 000,00 \$	6 000,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	126,00 \$	86,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (4 années)	8 419,00 \$	8 284,00 \$
Économies nettes (\$)		135,00 \$
Économies nettes (%)		1,60 %
Économies d'énergie nettes (%)		32,11 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO ₂		9

Écrans d'affichage (moniteurs)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	543,00	359,00
Prix d'achat pour 10 unités	2 030,00 \$	2 030,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	55,00 \$	36,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (4 années)	2 150,00 \$	2 150,00 \$
Économies nettes (\$)		61,00 \$
Économies nettes (%)		2,76 %
Économies d'énergie nettes (%)		33,89 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO ₂		4

Téléphonie (sans fil et répondeur)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	344,00	127,00
Prix d'achat pour 10 unités	903,00 \$	903,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	35,00 \$	13,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (7 années)	1 084,00 \$	970,00 \$
Économies nettes (\$)		114,00 \$
Économies nettes (%)		10,52 %
Économies d'énergie nettes (%)		63,08 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO ₂		5

Écrans d'affichage d'ordinateurs

Pour être homologués par ENERGY STAR, les écrans d'affichage, y compris les moniteurs d'ordinateurs (incluant les cadres pour images numériques et la production de marquage professionnel) doivent répondre à des critères rigoureux pour les modes Marche, Veille et Arrêt. Les exigences spécifiques à la consommation énergétique en mode Marche dépendent de la taille du moniteur; cependant, l'écran doit consommer un maximum de 2 (deux) watts en mode Veille, et un maximum de 1 (un) watt en mode Arrêt. Activez les caractéristiques de gestion de consommation de votre écran et éteignez-le la nuit afin d'économiser l'électricité et d'augmenter sa durée de vie.

Ordinateurs personnels

Ces dernières années, les caractéristiques écoénergétiques sont devenues plus courantes sur les matériels de bureau, parmi lesquelles la plus importante est la capacité de gestion de la consommation qui met l'ordinateur et le moniteur en mode Veille pendant les périodes d'attente, pour une consommation moindre d'énergie pouvant atteindre 90 % par rapport à la période de fonctionnement. Les ordinateurs homologués ENERGY STAR doivent comprendre cette capacité à gérer la consommation. Pour réaliser des économies d'énergie encore supérieures, envisagez un ordinateur portable, qui consomme un maximum de 15 watts (comparativement à une fourchette de 80 à 160 watts pour les ordinateurs de bureau) et comprend également des paramètres de gestion de consommation.

Téléphonie

Ne consommant environ qu'un tiers de la consommation d'électricité des appareils classiques, les appareils de téléphonie homologués ENERGY STAR (téléphones sans fil, répondeurs, unités combinées) sont beaucoup plus performants que ceux-ci. Cette économie est réalisée grâce à l'inclusion de caractéristiques économisant l'électricité comme les alimentations électriques à commutateurs et les chargeurs « intelligents ».



Cherchez toujours le symbole ENERGY STAR pour reconnaître sur le marché les produits les plus efficaces sur le plan énergétique.

Imprimantes (couleur, 40 ppm)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	27,00	16,00
Prix d'achat pour 10 unités	230,00 \$	230,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	27,00 \$	16,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (5 années)	2 409,00 \$	2 364,00 \$
Économies nettes (\$)		45,00 \$
Économies nettes (%)		1,87 %
Économies d'énergie nettes (%)		40,74 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		2

Appareils multifonction (laser monochrome, 21-44ppm)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	405,00	151,00
Prix d'achat pour 10 unités	6 000,00 \$	6 000,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	408,00 \$	152,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (6 années)	7 886,00 \$	6 703,00 \$
Économies nettes (\$)		1 183,00 \$
Économies nettes (%)		15,00 %
Économies d'énergie nettes (%)		62,72 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		55

Télécopieurs (laser monochrome)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	156,00	78,00
Prix d'achat pour 10 unités	3 000,00 \$	3 000,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	157,00 \$	79,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (4 années)	3 521,00 \$	3 260,00 \$
Économies nettes (\$)		261,00 \$
Économies nettes (%)		7,41 %
Économies d'énergie nettes (%)		50,00 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		17

Scanneurs

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	68,00	65,00
Prix d'achat pour 10 unités	1 500,00 \$	1 500,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	69,00 \$	65,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (4 années)	1 727,00 \$	1 717,00 \$
Économies nettes (\$)		10,00 \$
Économies nettes (%)		0,58 %
Économies d'énergie nettes (%)		4,41 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		1

Photocopieurs (couleur >40ppm)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	1 371,00	1 199,00
Prix d'achat pour 10 unités	41 250,00 \$	41 250,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	138,00 \$	121,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (6 années)	41 889,00 \$	41 808,00 \$
Économies nettes (\$)		81,00 \$
Économies nettes (%)		0,19 %
Économies d'énergie nettes (%)		12,55 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		4

Appareils de traitement d'images (Photocopieurs, télécopieurs, imprimantes, scanners, appareils multifonctions)

Les appareils de traitement d'images homologués ENERGY STAR incluent photocopieurs, télécopieurs, imprimantes, scanners et appareils multifonctions. Les modèles qui remplissent les critères révisés ENERGY STAR des appareils de traitement d'images ont généralement une efficacité énergétique supérieure de 40 % en raison des exigences des modes Attente et Veille pour la puissance énergétique, ainsi que des temps maximaux de délai par défaut. Pour l'homologation ENERGY STAR, tous les appareils de traitement d'images ne doivent pas dépasser une puissance de 1 (un) watt quand ils sont en mode Attente. Les exigences pour les temps de Veille et les temps de délai par défaut peuvent être très variables et sont spécifiques à chaque catégorie de produits.

VENTILATEURS

Ventilateurs (hottes de cuisine avec accessoire d'éclairage)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	1 061,00	706,00
Prix d'achat pour 10 unités	3 500,00 \$	3 500,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	107,00 \$	71,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (9 années)	4 168,00 \$	3 945,00 \$
Économies nettes (\$)		223,00 \$
Économies nettes (%)		5,35 %
Économies d'énergie nettes (%)		33,46 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		1

Ventilateurs de plafond

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	371,00	297,00
Prix d'achat pour 10 unités	1 000,00 \$	1 500,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	37,00 \$	30,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (10 années)	1 251,00 \$	1 701,00 \$
Économies nettes (\$)		-450,00 \$
Économies nettes (%)		-35,97 %
Économies d'énergie nettes (%)		19,95 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		2

Ventilateurs

Les hottes de cuisine et les ventilateurs sont utilisés pour maîtriser l'humidité et les odeurs à l'intérieur des zones de restauration. Les hottes de cuisine homologuées ENERGY STAR sont plus efficaces sur le plan énergétique et généralement plus silencieuses que les modèles classiques, en raison de leurs moteurs à haute performance et de la meilleure conception de leurs pales, ce qui est à l'origine d'un rendement supérieur et d'une durée de vie plus longue.

ÉCLAIRAGE

Ampoules fluorescentes compactes utilisation de 8 heures/jour en moyenne

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	1 168,00	292,00
Prix d'achat pour 10 unités	6,50 \$	37,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	151,00 \$	29,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie	366,00 \$	106,00 \$
Économies nettes (\$)		260,00 \$
Économies nettes (%)		71,04 %
Économies d'énergie nettes (%)		75,00 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		19

Luminaires résidentiels

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	1 170,00	300,00
Prix d'achat pour 10 unités	412,00 \$	670,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	118,00 \$	30,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (20 années)	1 570,00 \$	967,00 \$
Économies nettes (\$)		603,00 \$
Économies nettes (%)		38,41 %
Économies d'énergie nettes (%)		74,36 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		19

Ampoules fluorescentes compactes

Les ampoules de lumière fluorescente compacte homologuées ENERGY STAR consomment environ 75 % moins d'énergie que les ampoules incandescentes classiques, et durent jusqu'à 10 fois plus longtemps. Ces ampoules génèrent également une chaleur moindre de 75 % environ, ce qui réduit indirectement les coûts de refroidissement.

Luminaires résidentiels

Les luminaires résidentiels homologués ENERGY STAR utilisent sur le plan technologique la fluorescence ou une diode électroluminescente (DEL) pour diffuser la lumière de façon uniforme et efficace, et leur coût en électricité ne représente que deux tiers de celui des modèles non homologués ENERGY STAR. Ces luminaires homologués ENERGY STAR comportent souvent des caractéristiques supplémentaires permettant des économies d'énergie comme des gradateurs, et il en existe pour les plafonds, les murs, les bureaux, les dessous de placards et autres.

Quand je cherche à remplacer un appareil électroménager pour les services de restauration ou de blanchisserie, je fais mes calculs à l'aide du Calculateur ENERGY STAR, si possible. Cela évite de se baser sur des hypothèses pour calculer les économies d'énergie potentielles et cela permet de mettre en perspective les économies d'argent et les avantages du point de vue de l'environnement. .

JJ Arsenault
Chef, EVS, Timmins & District Hospital

APPAREILS ET MATÉRIEL

Refroidisseurs d'eau (avec fonctions Eau chaude et Eau froide)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	7 964,00	4 380,00
Prix d'achat pour 1 unité	205,00 \$	205,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	802,00 \$	411,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (10 années)	7 434,00 \$	5 011,00 \$
Économies nettes (\$)		2 423,00 \$
Économies nettes (%)		32,59 %
Économies d'énergie nettes (%)		45,00 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		78

Refroidisseurs d'eau

Un refroidisseur d'eau standard avec les fonctions Eau chaude et Eau froide peut consommer plus d'énergie qu'un grand réfrigérateur. Les refroidisseurs d'eau comprenant ces deux fonctions et homologués ENERGY STAR comportent une meilleure séparation de l'eau chaude et de l'eau froide pour empêcher les interférences de température, une meilleure isolation pour mieux conserver l'eau chaude et l'eau refroidie froide, et de meilleurs mécanismes de réfrigération pour économiser un supplément d'énergie.



Réfrigérateurs et réfrigérateurs-congélateurs (dég. non-auto)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	429,00	344,00
Prix d'achat pour 1 unité	355,00 \$	390,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	43,00 \$	35,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (18 années)	760,00 \$	714,00 \$
Économies nettes (\$)		46,00 \$
Économies nettes (%)		6,05 %
Économies d'énergie nettes (%)		19,81 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		2

Tous les congélateurs sauf les congélateurs compacts

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	400,00	360,00
Prix d'achat pour 1 unité	800,00 \$	880,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	40,00 \$	36,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (19 années)	1 187,00 \$	880,00 \$
Économies nettes (\$)		307,00 \$
Économies nettes (%)		25,86 %
Économies d'énergie nettes (%)		10,00 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		1

Réfrigérateurs

Les réfrigérateurs d'aujourd'hui consomment beaucoup moins d'énergie que les modèles plus anciens. Avec un réfrigérateur homologué ENERGY STAR, on peut économiser plus de 100 \$ par an comparativement à un réfrigérateur des années 80, et 200 \$ par an environ par rapport à un réfrigérateur des années 70.

Les réfrigérateurs homologués ENERGY STAR doivent utiliser 20 % d'énergie en moins que les modèles qui ne portent pas le logo ENERGY STAR; ils réalisent cette économie en combinant des compresseurs et des moteurs efficaces sur le plan énergétique, avec une meilleure conception de l'armoire et des procédés de dégivrage, et un contrôle des surfaces de condensation.

Lave-vaisselle

Les lave-vaisselle homologués ENERGY STAR disposent de caractéristiques élaborées pour économiser l'eau et l'énergie, sans diminuer leur capacité de nettoyage. Les lave-vaisselle homologués ENERGY STAR peuvent économiser 40 \$ et 38 litres (10 gallons) d'eau par an par rapport aux modèles construits avant 1994.

Lave-vaisselle

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	356,00	324,00
Consommation d'eau, mètres cubes (annuelle)	6,00	5,00
Prix d'achat pour 1 unité	600,00 \$	600,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	50,00 \$	43,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (13 années)	1 103,00 \$	1 022,00 \$
Économies nettes (\$)		81,00 \$
Économies nettes (%)		7,34 %
Économies d'énergie nettes (%)		8,99 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		1

Congélateurs

Les améliorations en matière d'isolation et de compresseurs ont réduit la consommation énergétique des congélateurs actuels par rapport aux modèles plus anciens. Un congélateur construit avant 1993 coûte en moyenne 35 \$ de plus par an que les modèles récents homologués ENERGY STAR, qui ont une consommation d'électricité inférieure de 10 % en moyenne aux nouveaux modèles classiques.



Quand il est nécessaire de mettre à niveau nos matériels, nous voulons continuer à faire notre part en matière d'environnement. C'est ce qui a motivé l'achat de deux appareils électroménagers ENERGY STAR pour la cuisine de notre établissement de soins de longue durée, la Grove Nursing Home. Nous demandons toujours à nos fournisseurs de proposer une option ENERGY STAR.

Eric Hanna
Chef de la direction
Arnprior and District Memorial Hospital et The Grove Nursing Home

APPAREILS COMMERCIAUX

Cuiseurs à vapeur à gaz

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, GJ (annuelle)	89,00	39,00
Consommation d'eau, mètres cubes (annuelle)	79,00	28,00
Prix d'achat pour 1 unité	7 350,00 \$	11 365,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	833,00 \$	349,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (12 années)	13 627,00 \$	13 994,00 \$
Économies nettes (\$)		- 367,00 \$
Économies nettes (%)		- 26,93 %
Économies d'énergie nettes (%)		56,18 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		273

Cuiseurs à vapeur électrique

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	9 241,00	4 393,00
Consommation d'eau, mètres cubes (annuelle)	79,00	28,00
Prix d'achat pour 1 unité	3 655,00 \$	6 335,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	1 199,00 \$	548,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (12 années)	12 691,00 \$	10 466,00 \$
Économies nettes (\$)		2 225,00 \$
Économies nettes (%)		17,53 %
Économies d'énergie nettes (%)		52,46 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		106

Cuiseurs à vapeur commerciaux

Les cuiseurs à vapeur commerciaux transfèrent l'énergie de la vapeur pour cuire les aliments par contact direct. Les cuiseurs à vapeur à gaz ou électriques homologués ENERGY STAR peuvent cuire une plus grande quantité d'aliments en un laps de temps plus court, et diminuent les pertes de chaleur en raison de leur meilleure isolation. Ils respectent aussi le taux de consommation énergétique maximal en mode veille établi par ENERGY STAR.

Les cuiseurs à vapeur homologués ENERGY STAR économisent aussi l'eau, car ils ne nécessitent pas que l'eau soit chauffée pendant toute la durée de leur fonctionnement.

Appareils de conservation des aliments chauds

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	12 326,0	3 944,00
Prix d'achat pour 1 unité	2 225,00 \$	4 065,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	1 367,00 \$	438,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (12 années)	12 530,00 \$	7 363,00 \$
Économies nettes (\$)		5 167,00 \$
Économies nettes (%)		41,24 %
Économies d'énergie nettes (%)		66,00 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		183

Appareils de conservation des aliments chauds

Les appareils commerciaux de conservation des aliments chauds sont des compartiments chauffés totalement clos qui maintiennent les aliments cuisinés à des températures élevées. Les appareils commerciaux de conservation des aliments chauds homologués ENERGY STAR présentent généralement une isolation plus importante pour réduire les pertes de chaleur et assurer une température plus uniforme, et peuvent présenter d'autres particularités comme des joints de portes magnétiques ou la fermeture automatique des portes.

Machines à glace - Unités de condensation à distance avec compresseur à distance

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	12 695,00	11 219,00
Prix d'achat pour 1 unité	2 795,00 \$	3 075,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	1 408,00 \$	1 245,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (8 années)	10 888,00 \$	10 227,00 \$
Économies nettes (\$)		661,00 \$
Économies nettes (%)		6,07 %
Économies d'énergie nettes (%)		11,63 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		32



Machines à glace commerciales

Les machines à glace commerciales homologuées ENERGY STAR tirent parti de caractéristiques économisant l'eau et l'électricité. Chaque machine à glace homologuée ENERGY STAR peut économiser 1 200 kWh environ par an, soit une moyenne de 110 \$/an sur les factures énergétiques, et pourrait de plus économiser 10 \$/an et 9 464 litres/an (2 500 gallons) en raison d'une moindre utilisation d'eau.

Lave-vaisselle commerciaux

Pour obtenir l'homologation ENERGY STAR, les lave-vaisselle commerciaux doivent consommer moins d'eau que le maximum fixé par panier lors du rinçage final, mais aussi consommer moins d'énergie lorsqu'ils sont en attente entre les cycles de lavage. Les lave-vaisselle commerciaux homologués ENERGY STAR consomment en moyenne 25 % moins d'eau et d'énergie que les modèles classiques.

Lave-vaisselle commerciaux (réservoirs multiples, à basse température)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	46 536,00	28 864,00
Consommation d'eau, mètres cubes (annuelle)	809,00	432,00
Prix d'achat pour 1 unité	19 355,00 \$	23 655,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	6 946,00 \$	4 154,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (13 années)	87 549,00 \$	64 437,00 \$
Économies nettes (\$)		23 112,00 \$
Économies nettes (%)		26,40 %
Économies d'énergie nettes (%)		37,97 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		385



Refrigerateurs commerciaux (à portes pleines)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	3 523,00	2 332,00
Prix d'achat pour 1 unité	2 280,00 \$	2 635,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	391,00 \$	259,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (10 années)	4 903,00 \$	4 371,00 \$
Économies nettes (\$)		532,00 \$
Économies nettes (%)		10,85 %
Économies d'énergie nettes (%)		33,81 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		26

Congelateurs commerciaux (à portes pleines)

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	1 033,00	504,00
Prix d'achat pour 1 unité	2 280,00 \$	2 635,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	115,00 \$	56,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (10 années)	3 049,00 \$	3 010,00 \$
Économies nettes (\$)		39,00 \$
Économies nettes (%)		1,28 %
Économies d'énergie nettes (%)		51,21 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		12

Réfrigérateurs et congélateurs commerciaux

Les réfrigérateurs et les congélateurs autonomes commerciaux sont des boîtes réfrigérées électriques qui peuvent comporter une ou plusieurs lumières intérieures éclairant leur contenu. Les réfrigérateurs et les congélateurs commerciaux homologués ENERGY STAR tirent parti d'un éclairage écoénergétique, de compresseurs et de moteurs écoénergétiques, d'une meilleure conception de l'armoire et des procédés de dégivrage, et d'une maîtrise de la condensation de surface. Les modèles aux portes pleines consomment la moitié de l'électricité nécessaire aux modèles avec portes vitrées et éclairage de présentation.

Friteuses électrique

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, kWh (annuelle)	18 189,00	17 011,00
Prix d'achat pour 1 unité	3 110,00 \$	4 425,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	2 018,00 \$	1 887,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (12 années)	18 317,00 \$	18 646,00 \$
Économies nettes (\$)		- 329,00 \$
Économies nettes (%)		- 17,96 %
Économies d'énergie nettes (%)		6,48 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		26

Friteuses à gaz

	Non-ENERGY STAR	ENERGY STAR
Consommation énergétique, GJ (annuelle)	172,00	118,00
Prix d'achat pour 1 unité	3 655,00 \$	6 335,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	1 268,00 \$	875,00 \$
Coûts totaux pendant la durée de vie (12 années)	13 213,00 \$	12 927,00 \$
Économies nettes (\$)		286,00 \$
Économies nettes (%)		2,16 %
Économies d'énergie nettes (%)		31,40 %
Nombre approximatif d'arbres nécessaires pour compenser les émissions annuelles de CO2		290

Friteuses commerciales

Les friteuses commerciales consomment de l'huile pour frire les aliments et peuvent être plus couramment utilisées dans les cafétérias destinées au public que pour la restauration des patients. Les friteuses comprennent une protection externe en acier inoxydable, un bassin de friture isolé en acier et des paniers pour les aliments en acier inoxydable. Les friteuses homologuées ENERGY STAR tirent parti de concepts évolués concernant le brûleur/l'élément de cuisson et l'échangeur thermique, ainsi que de meilleurs niveaux d'isolation. Les friteuses électriques utilisent souvent le chauffage par induction et des contrôles évolués pour améliorer leur efficacité.

COMPARAISONS DE CUISEURS À VAPEUR ET DE FRITEUSES

Cuiseurs à vapeur – au gaz naturel ou à l'électricité?

Selon le calculateur d'économies simples ENERGY STAR du Canada, le cuiseur à vapeur électrique moyen homologué ENERGY STAR coûte 3 528 \$ de moins au cours de sa durée de vie qu'un cuiseur à vapeur à gaz équivalent également homologué ENERGY STAR. De plus, il émet chaque année 1 069,45 kg de GES en moins.

	ENERGY STAR	
	Cuiseurs à vapeur à gaz (GJ)	Cuiseurs électriques (kWh)
Consommation énergétique (annuelle)	39,00	4 393,00
Consommation d'eau, m cu, (annuelle)	28,00	28,00
Prix d'achat pour une unité	11 365,00 \$	6 335,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	349,00 \$	548,00 \$
Coût totaux pendant la durée de vie (12 années)	13 994,00 \$	10 466,00 \$
Économies nettes (\$)		3 528,00 \$
Économies nettes (%)		25,21 %
Émissions de CO2e (annuelles, kg)	1 948,05	878,60

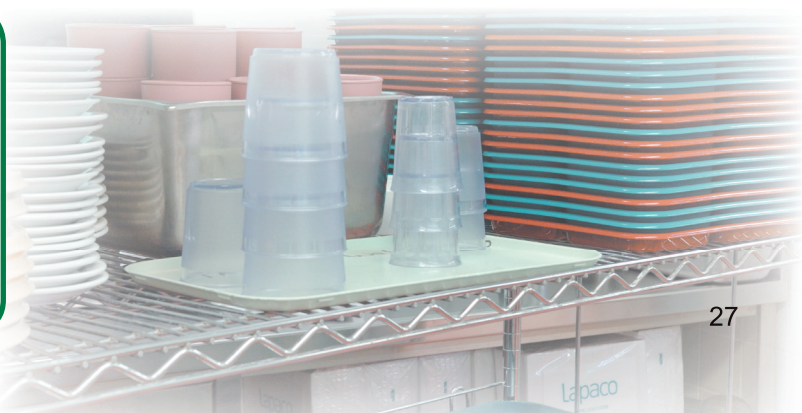
Friteuses – au gaz naturel ou à l'électricité?

En dépit d'un prix d'achat en moyenne plus élevé, les friteuses à gaz homologuées ENERGY STAR coûtent 5 719 \$ de moins au cours de leur durée de vie que les friteuses électriques équivalentes; cependant, elles génèrent des émissions de GES plus élevées de 2 491,9 kg. D'un point de vue environnemental, la gagnante est manifestement la friteuse électrique, tandis qu'une planification financière saine devrait imposer au personnel d'acheter le modèle à gaz.

	ENERGY STAR	
	Friteuses à gaz (GJ)	Friteuses électriques (kWh)
Consommation énergétique (annuelle)	118,00	17 011,00
Prix d'achat pour une unité	6 335,00 \$	4 425,00 \$
Coûts annuels totaux de fonctionnement	875,00 \$	1 887,00 \$
Coût totaux pendant la durée de vie (12 années)	12 927,00 \$	18 646,00 \$
Économies nettes (\$)		5 719,00 \$
Économies nettes (%)		30,67 %
Émissions de CO2e (annuelles, kg)	5 894,10	3 402,20

Quand nous avons acheté notre réfrigérateur le plus récent, nous avons spécialement demandé un appareil homologué ENERGY STAR. Aujourd'hui, notre politique d'achat prévoit l'étude systématique des économies d'énergie possibles grâce aux appareils électroménagers homologués ENERGY STAR.

Sheila Yakabuskie
Chef d'équipe en restauration
St. Francis Memorial Hospital



Exemples de clauses à employer dans les documents d'achat

Une fois que vous avez décidé de contribuer à la protection de l'environnement et de faire des économies d'énergie en achetant du matériel homologué ENERGY STAR, c'est le moment de faire savoir à vos fournisseurs potentiels qu'ils doivent vous proposer des produits qui répondent à vos attentes et aux spécifications ENERGY STAR.

Qu'il s'agisse d'acheter un seul matériel, de faire des achats en vrac ou de conclure des accords de location ou d'entretien, il est primordial d'introduire une formulation ENERGY STAR qui convient aux documents et contrats d'appels d'offres.

Des exemples de clauses à employer lors de l'achat de produits homologués ENERGY STAR sont présentés sur le site Internet ENERGY STAR (energystar.gc.ca) sous le lien « Information pour les affaires et organisations »; vous y trouverez les spécifications techniques et les données particulières aux produits par catégorie de produits.

De plus, il se peut que vous trouviez certaines des clauses suivantes utiles pour formuler vos documents :

Le fournisseur doit :

- livrer tous les produits configurés selon les spécifications actuelles ENERGY STAR;
- garantir que les services d'installation incluent la configuration adéquate et la mise en marche complète de tous les dispositifs automatiques d'économie d'énergie, de gestion de la consommation ou de mise hors circuit;
- garantir que les services d'entretien incluent la reconfiguration adéquate et la réactivation complète de tous les dispositifs automatiques d'économie d'énergie, de gestion de la consommation ou de mise hors circuit selon les spécifications ENERGY STAR en vigueur au moment du service;
- adapter les sites et former les utilisateurs pour optimiser l'efficacité énergétique des appareils installés;
- ne pas désactiver les dispositifs de gestion de la consommation, sauf à la demande du personnel du site;
- fournir au client un soutien continu pour ce qui est de toutes les caractéristiques d'économies d'énergie, de gestion de la consommation et de mise hors circuit.

Pour encourager les fournisseurs à se tenir au courant du programme ENERGY STAR, ajoutez le paragraphe suivant à vos documents d'appel d'offres :

« Le vendeur doit fournir des produits autorisés à utiliser le symbole ENERGY STAR et qui répondent aux spécifications ENERGY STAR en matière d'efficacité énergétique. Toutes les spécifications des produits et une liste à jour des produits homologués sont disponibles sur www.energystar.gc.ca. »

Il se peut parfois que le produit que vous achetez ne soit pas livré pendant des semaines ou des mois. Si c'est le cas, vérifiez si une modification des spécifications ENERGY STAR est planifiée pendant cette période d'attente. Si c'est le cas, vous prendrez soin d'inclure les nouveaux renseignements dans l'appel d'offres ou dans les instructions destinées à votre fournisseur. Cela permettra d'être sûr que votre nouveau produit répond à toutes les nouvelles spécifications ENERGY STAR. Les préavis des changements de spécifications à venir sont affichés sur le site Web ENERGY STAR.

De nouveaux produits sont régulièrement ajoutés à la liste des produits homologués ENERGY STAR. De plus, les spécifications techniques des produits existants sont continuellement revues pour s'assurer que ces produits correspondent toujours à la performance énergétique optimale du marché.

Un agent d'approvisionnement devrait...

S'informer de tous les types de produits qui répondent à l'homologation ENERGY STAR;

Comprendre l'analyse de rentabilisation qui préside à l'achat d'un produit homologué ENERGY STAR ainsi que les avantages environnementaux qu'offre un tel produit;

Toujours rechercher les occasions d'accroître l'utilisation de produits homologués ENERGY STAR dans son organisation;

Utiliser ce guide et les ressources du site Internet ENERGY STAR pour comparer les produits homologués ENERGY STAR aux matériels standard;

Consulter régulièrement le site Internet ENERGY STAR pour voir les préavis de changements à venir quant aux critères de qualification ENERGY STAR ou à l'ajout de nouveaux produits dans la gamme ENERGY STAR;

Guetter les remises et autres mesures incitatives pour acheter des produits homologués ENERGY STAR;

S'assurer que le directeur et les « clients » (les personnes pour lesquelles il effectue l'achat de matériel) sont informés des modèles de produits qui répondent aux critères d'homologation ENERGY STAR;

Demander aux fabricants les spécifications détaillées des produits homologués ENERGY STAR et les communiquer au directeur et aux clients.



Conseils pour un service de restauration respectueux de l'environnement

En tant que chef d'un service de restauration professionnelle, vous avez la possibilité de faire bon usage de votre pouvoir d'achat et de votre expertise en approvisionnement, en spécifiant et en achetant du matériel homologué ENERGY STAR pour votre service de restauration. Vous avez également le pouvoir de sensibiliser votre personnel et vos collègues aux nombreuses possibilités inhérentes à la livraison d'aliments durables, en plus de la composante que constitue l'efficacité énergétique. Alors que vous évoluez vers un service de restauration durable dans votre établissement de soins de santé, certains des conseils suivants pour un service de restauration respectueux de l'environnement vous seront peut-être utiles.

GESTION DE LA CUISINE

Posez-vous des questions sur l'actuel déroulement des opérations dans votre cuisine pour mieux évaluer l'efficacité du personnel et le rendement énergétique.

Lancez une politique « Pas de marche au ralenti » pour les véhicules livrant les aliments.

Enseignez à votre personnel l'utilisation appropriée et l'entretien de tous les matériels et appareils électroménagers de la cuisine.

Nettoyage écologique

Utilisez des produits de nettoyage écologiques certifiés.

Renseignez-vous sur la technique de nettoyage MicroFiber® pour réduire l'utilisation de produits chimiques et d'eau.

Assurez-vous de ne charger votre lave-vaisselle qu'avec des articles sécuritaires pour l'appareil – on pense en effet qu'un grand nombre de contenants non réutilisables comme les bouteilles d'eau en matière plastique se décomposent sous l'effet de la chaleur et libèrent des produits chimiques dangereux; pour la même raison, évitez les lave-vaisselle à cuve intérieure en plastique.

Services publics et équipement

Installez des préchauffeurs d'eau solaires.

Mettez en œuvre une technologie de récupération de la chaleur sur toutes les conduites d'eaux usées afin d'optimiser l'utilisation de l'eau pour rincer, laver et nettoyer; au besoin, remplacez le matériel par des produits homologués ENERGY STAR.

Veillez à ce que l'éclairage soit écoénergétique; utilisez des ampoules fluorescentes compactes homologuées ENERGY STAR, un éclairage direct convenable et des détecteurs de mouvements quand cela est possible du point de vue de la sécurité. Utilisez la lumière naturelle chaque fois que cela est possible.

Utilisez des robinets à débit minimal ou, le cas échéant, des robinets automatisés ou commandés au pied.

Assurez-vous que les joints de tous les chariots pour remise en température ou réfrigération ne sont ni usagés ni détériorés; remplacez-les si nécessaire.

Attendez que le lave-vaisselle soit plein avant de le lancer.

Si votre lave-vaisselle moderne est suffisamment puissant pour enlever tous les résidus alimentaires, sautez le prérinçage; éliminer le pré-lavage à la main économise du temps, de l'argent, de l'eau, du détergent et de l'électricité.

Choisissez la taille de lave-vaisselle qui répond le mieux à vos besoins et retardez le début du lavage jusqu'aux heures creuses des services publics afin de profiter des tarifs énergétiques réduits.

Mettez en place des ventilateurs à vitesse variable, le cas échéant.

Vérifiez que les congélateurs-chambres et les chambres froides n'ont pas de fuites d'air et de réfrigération, et assurez-vous que tous les filtres sont régulièrement nettoyés.

Assurez-vous que les conditionneurs d'air sont régulièrement nettoyés et entretenus, et utilisés seulement si nécessaire; au besoin, remplacez-les par des conditionneurs homologués ENERGY STAR.

Assurez-vous que les rafraîchisseurs d'eau sont nettoyés et entretenus de manière appropriée.

Inspectez tous les équipements de lutte contre l'incendie et assurez-vous qu'ils sont aux normes actuelles pour ce qui est de la protection de l'ozone.

Vérifiez que tous les équipements fonctionnent selon le rendement énergétique coté par le fabricant.

Échelonnez les mises en route des appareils électriques pour diminuer la demande de pointe en matière de charge.

Surveillez et éliminez les temps excessifs de préchauffage au niveau des fours.



Assurez-vous que vos fours sont de taille appropriée pour les tâches à effectuer (capacité de production).

Soyez bien au fait des consommations d'énergie de vos fours quand ils fonctionnent au ralenti, et de leur efficacité énergétique de réchauffement.

Prenez comme référence les performances de vos fours de réchauffement et comparez-les à celles des autres.

Assurez-vous que tous les ventilateurs et les systèmes de ventilation à hotte fermée fonctionnent à rendement optimal et que leurs filtres sont régulièrement nettoyés.

Étudiez la possibilité de récupérer la chaleur en excès de la cuisine et de l'envoyer dans le système CVCA.

Lors de la mise à niveau des appareils électroménagers de la cuisine, envisagez les deux options de fonctionnement des produits ENERGY STAR, à savoir le gaz naturel et l'électricité.



Soyez prudent quant à l'endroit où vous placez vos appareils électroménagers et essayez de séparer les appareils pour le « chaud » et pour le « froid ».

Tirez parti d'une ventilation naturelle quand cela est possible... Ouvrir les fenêtres permet à l'air frais d'entrer et aux toxines de sortir.

Gestion des déchets

Réduisez l'utilisation des emballages qui ne sont pas recyclables et demandez aux fournisseurs de reprendre l'emballage de transport.

Assurez-vous d'avoir beaucoup de poubelles pour le recyclage et les déchets près des zones de travail.

Demandez à votre responsable local de la déchetterie de former tout le personnel pour qu'il sache séparer correctement les déchets et le recyclable.

Vérifiez si du fluide frigorigène est présent sur votre site et corrigez le problème si nécessaire.

Écoapprovisionnement

Renseignez-vous sur les achats en vrac, qui éliminent les déchets d'emballage de transport.

Utilisez pour la lave-vaisselle des poudres ou des liquides qui sont naturels, biodégradables et exempts de pétrole et de phosphates; envisagez également d'utiliser des produits vendus en vrac pour réduire l'emballage; les détergents en poudre sont souvent plus légers et nécessitent donc moins d'énergie pour leur transport.

Si les uniformes de cuisine ont besoin d'être nettoyés à sec, recherchez des services de nettoyage qui offrent des techniques de nettoyage écologique.

Éliminez l'utilisation d'assainisseurs d'air achetés en magasin et remplacez-les par une décoction de clous de girofle, de cannelle ou autres plantes.

RESTAURATION AU DÉTAIL ET CAFÉTÉRIAS

Signalez aux clients, clairement et en utilisant de la couleur, que les emballages pour les commandes à emporter ne sont disponibles que sur demande.

Affichez des renseignements nutritionnels pour aider les clients à faire des « choix santé » en étant mieux informés.

Utilisez des écriteaux pour décourager les clients d'utiliser des plateaux jetables.

Mettez en valeur les contenants de boissons réutilisables et envisagez d'en vendre.

Écoapprovisionnement

Informez-vous sur les produits du commerce équitable et sur le système rigoureux de commerce mondial qui existe derrière le logo Fair Trade www.transfair.ca.

Établissez des objectifs concernant la proportion d'aliments et de fruits et légumes frais locaux que vous proposez; pour un certain nombre de fournisseurs, il suffit de le demander.

Élaborez des menus de saison mettant en valeur des produits locaux et frais.

Envisagez de passer à des contenants, des couverts et des emballages à emporter d'origine biologique / faits à partir de fibres.

Utilisez des serviettes de table fabriquées à 100 % de papier recyclé post-consommation.

Faites découvrir à vos clients des aliments biologiques en organisant une Journée sur l'alimentation biologique et proposez des livres sur ce thème.

Gestion des déchets

Encouragez l'utilisation de porcelaine et de couverts réutilisables pour les repas pris à l'intérieur.

Éliminez les contenants d'aliments et de boissons en plastique ou en polystyrène (mousse) quand cela est possible.

Découragez l'utilisation de contenants pour repas à emporter en demandant au personnel de service d'utiliser des tasses, bols et assiettes en porcelaine.

Optimisez le potentiel de recyclage par des écriteaux clairs et un nombre suffisant de poubelles. Faites de votre recyclage une évidence.

RESTAURATION POUR LES CLIENTS ET LES PATIENTS

Contrôlez régulièrement les plateaux-repas qui reviennent pour voir ce qui n'a pas été touché et envisagez des moyens de diminuer ces retours de produits qui aboutissent souvent à des déchets (par ex. les pailles non ouvertes / non utilisées, sel, poivre).

Assurez-vous que les unités portables de réfrigération ne sont pas endommagées et qu'il n'existe pas de fuite de liquide réfrigérant.

Éliminez les contenants d'aliments et de boissons en plastique et en polystyrène (mousse).

Aliments sains

Placez des renseignements nutritionnels sur les plateaux des patients pour leur permettre de faire des choix alimentaires sains.

Éliminez des menus la viande froide riche en nitrates.

Éliminez les contenants de boissons à usage unique comme les boîtes à lait en carton blanchi et les bouteilles d'eau en plastique.



SERVICE TRAITEUR

La restauration des congrès et des manifestations sur place constitue une excellente occasion de lancer de nouvelles initiatives en matière d'alimentation durable à l'attention des participants, dont certains seront des décideurs qui peuvent influencer les comportements alimentaires durables au sein de votre organisation, et appuyer votre travail en faveur de l'écologie.

Favorisez l'impression de tous les guides de congrès et de signalisation sur du papier recyclable et en utilisant des encres végétales.

Servez des boissons froides (eau, jus de fruit, lait) de conteneurs en vrac et éliminez le conditionnement d'emballage en portions.

Faites de votre manifestation un événement sans plastique avec serviettes et nappes réutilisables, couverts en métal et contenants pour boissons en porcelaine ou en verre.

Servez des produits fraîchement cueillis provenant des fermes et des fournisseurs locaux.

Introduisez des produits de commerce équitable comme le café, le chocolat, le thé, le riz, le sucre, les bananes et les vins, et mettez-les en avant avec un marquage de couleur; des affiches et du matériel éducatif pour le consommateur sont disponibles à TransFair Canada. <http://fairtrade.ca/fr/je-veux-agir/materiel-promotionnel>.

Fournissez de nombreux conteneurs de recyclage bien étiquetés et faites savoir par des écriteaux et des annonces que vous accueillez une manifestation qui encourage la réduction des déchets.

Offrez de partager avec les participants quelques recettes faites avec des produits alimentaires locaux de saison.

Créez un jardin sur place propice au repos et à la tranquillité et encouragez les gens à réfléchir aux avantages des aliments sains, frais et locaux.

Servez une plus grande quantité de fruits et de légumes locaux.

Gestion des déchets

À partir des plateaux renvoyés par les patients, séparez correctement les déchets, les produits compostables et les produits recyclables.

Utilisez des écriteaux en couleur pour assurer le tri convenable des déchets.

Publications et Ressources

L'Office de l'efficacité énergétique de Ressources naturelles Canada possède les informations les plus récentes sur l'efficacité énergétique et les produits homologués ENERGY STAR, les énergies de remplacement et les combustibles propres. Ces informations sont disponibles dans de nombreuses publications gratuites, afin de vous aider à économiser de l'énergie et de l'argent et à protéger l'environnement en réduisant les émissions de GES qui contribuent au changement climatique.

La majorité des publications sont disponibles en version imprimée et peuvent être facilement commandées en ligne. La plupart sont aussi disponibles en format PDF et HTML afin d'être visualisées en ligne et téléchargées. Pour trouver les publications qui vous intéressent, visitez le portail des publications de l'OEE (<http://www.oee.nrcan.gc.ca/publications/infosource/home/index.cfm?attr=0>) et entrez un mot clé comme « ENERGY STAR », « cuisine » ou « efficacité énergétique » dans l'encadré « Recherche » ou choisissez une catégorie dans la barre de navigation de gauche.

Nous vous encourageons aussi à consulter les documents ci-après, accessibles à partir des liens suivants.

Cote de rendement énergétique ENERGY STAR pour les laveuses commerciales

<http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/recherche/laveuses-commerciales-de-type-residentiel-recherche.cfm?attr=4>

Cote de rendement énergétique – Réfrigérateurs et congélateurs autonomes commerciaux

<http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/recherche/refrigerateurs-congelateurs-autonome-recherche.cfm?attr=4>

Critères d'admissibilité ENERGY STAR pour appareils commerciaux de conservation des aliments chauds

<http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/specifications/armoires.cfm?attr=4>

Critères d'admissibilité ENERGY STAR pour les friteuses d'usage commercial

<http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/specifications/friteuses.cfm?attr=4>

Critères d'homologation ENERGY STAR pour les machines à glace commerciales

<http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/specifications/machines-a-glace-commerciales.cfm?attr=4>

Critères d'admissibilité ENERGY STAR pour les réfrigérateurs et les congélateurs commerciaux

<http://oee.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/specifications/refrig-cong-pp.cfm?attr=4>



Des économies d'argent et d'énergie : Guide de mise en oeuvre d'un programme de sensibilisation à l'efficacité énergétique
<http://oeo.nrcan.gc.ca/Publications/infosource/Pub/ici/iie/M144-22-2003F.cfm?attr=20>

Des économies d'énergie réinvesties dans les soins de santé - Guide de mise en oeuvre d'un programme de sensibilisation à l'efficacité énergétique dans un établissement de santé
<http://oeo.nrcan.gc.ca/publications/infosource/pub/ici/iie/pdf/m144-1-2003f.pdf>

Distributeurs de boissons réfrigérées remis à neuf
<http://oeo.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/recherche/distributeurs-automatiques-de-boissons-refrigerees-recherche.cfm?attr=4>

Données de référence et pratiques exemplaires destinées aux établissements de soins généraux et aux établissements de soins prolongés : Guide à l'intention des gestionnaires de l'énergie et des administrateurs financiers
<http://oeo.nrcan.gc.ca/Publications/commerciaux/m144-7-2003f.cfm?attr=20>

ENERGY STAR – Lave-vaisselle commerciaux
<http://oeo.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/lave-vaisselle.cfm?attr=4>

ENERGY STAR for Healthcare - ENERGY STAR US (en anglais seulement)
http://www.energystar.gov/index.cfm?c=healthcare.bus_healthcare

ENERGY STAR au Canada - RNCAN
http://dsp-psd.pwgsc.gc.ca/collection_2007/nrcan-mcan/M144-145-1-2007F.pdf

ENERGY STAR – Spécifications techniques pour les cuiseurs à vapeur d'usage commercial
<http://oeo.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/specifications/cuiseurs-vapeur.cfm?attr=4>

Environmental Purchasing Guide - Richmond BC (en anglais seulement)
<http://www.richmond.ca/services/Sustainable/environment/policies/purchasing.htm>

Guide d'achat ENERGY STAR - ENERGY STAR au service des organismes de tous ordres (2009)
<http://www.oeo.nrcan.gc.ca/Publications/equipement/pdfs/m-144-206-2009f.pdf>

Guide d'achat et d'utilisation d'une friteuse commerciale homologuée ENERGY STAR
<http://oeo.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/guide-friteuse.cfm?attr=4>

Guide d'achat et d'utilisation des appareils de conservation des aliments chauds homologués ENERGY STAR
<http://oeo.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/guide-armoires.cfm?attr=4>

Guide d'achat et d'utilisation d'un réfrigérateur et congélateur autonome à portes pleines homologué ENERGY STAR
<http://oeo.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/guide-congelateur.cfm?attr=4>

Guide d'achat et d'utilisation d'un cuiseur à vapeur homologué ENERGY STAR
<http://oeo.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/vapeur-cuiseur-guide.cfm?attr=4>

Guide de référence de l'éclairage
<http://oeo.nrcan.gc.ca/publications/equipement/eclairage/index.cfm?attr=4>

Gros appareils ménagers – Mise à jour en janvier 2011
<http://oeo.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/energystar/gros-appareils-menagers.cfm?attr=12>

La cuisine commerciale – Appareils de cuisson – Information sur la manière de faire des économies d'énergie en utilisant des appareils de cuisson commerciaux
<http://oeo.nrcan.gc.ca/commerciaux/equipement/cuisines-commerciales/appareils-cuisson/index.cfm?attr=4>

Luminaires homologués ENERGY STAR – 10 000 modèles parmi lesquels choisir
<http://oeo.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/energystar/luminaires-homologues-energystar.cfm?attr=13>

Matériel standard pour utilisation commerciale ou institutionnelle
<http://oeo.nrcan.gc.ca/commerciaux/equipement/index.cfm?attr=4>

Produits répondant aux exigences ENERGY STAR
<http://oeo.nrcan.gc.ca/residentiel/entreprises/fabricants/produits-qualifies.cfm?attr=12>

Sondage sur l'énergie dans le secteur de la santé : Étude comparative de la gestion de l'énergie des établissements de santé canadiens – Ressources naturelles Canada
<http://oeo.nrcan.gc.ca/Publications/commerciaux/m27-01-1732f.cfm?attr=20>

Using Energy Wisely in Your Restaurant (en anglais seulement)
http://www.hydro.mb.ca/your_business/kitchen/restaurant_energy_guide.pdf.1

University Health Network tient à promouvoir la gérance environnementale et à réduire son impact sur l'environnement. Les mesures que nous prenons à cet égard comprennent l'achat d'appareils électroménagers homologués ENERGY STAR. Nous savons en effet qu'ils contribuent à réduire nos factures énergétiques et, qu'en raison de leur plus grande efficacité énergétique, nous consommons moins d'énergie. Les économies réalisées nous permettent de dépenser plus pour les soins aux patients et moins en services publics.

Edward Rubinstein
Directeur, Énergie & Environnement, University Health Network



Étude sur les aliments locaux et le secteur des soins de santé

À l'automne 2010, la Coalition canadienne pour un système de santé écologique, en collaboration avec des partenaires – My Sustainable Canada, l'Université de Guelph et l'Université Wilfrid Laurier, St. Mary's General Hospital à Kitchener, St. Joseph's Health System à Guelph, le programme de stages Eco Internship du YMCA, ARAMARK Healthcare Canada, Compass Group et Sedexo – ont mené une étude financée par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales pour évaluer les considérations pratiques, les coûts-avantages ainsi que les avantages pour la santé et l'environnement liés à l'inclusion de plus d'aliments locaux dans les repas servis aux patients et dans les cafétérias des établissements de santé.

Le matériel de cuisine disponible pour préparer les repas est une considération importante lors de l'évaluation de la capacité d'un établissement à préparer des aliments frais et locaux. On trouve généralement dans les cuisines qui préparent des repas pour les patients et dans les cuisines des cafétérias le matériel suivant : bouilloires, réfrigérateurs et congélateurs, unités de remise en température, plaques chauffantes, friteuses, appareils de conservation des aliments chauds, poêles et casseroles, cuiseurs à vapeur, fours, surfaces de cuisson et fours à micro-ondes.

Les cuisines qui préparent des repas pour les patients sont généralement mal équipées. Par exemple, 63 % des établissements qui ont participé à l'étude avaient le même nombre d'unités de remise en température que de fours. Il est regrettable de ne pas trouver dans tous les hôpitaux du matériel de cuisine essentiel comme des fours, des fourneaux et des poêles et casseroles.

Les cuisines des cafétérias des hôpitaux sont généralement mieux équipées que les cuisines qui préparent des repas pour les patients, bien que dans les établissements de soins de longue durée (SLD), les cuisines pour les résidents soient très bien équipées. Tous les établissements de SLD qui ont participé à l'étude disposaient de tout le matériel de cuisine essentiel, notamment des cuisinières, des fours, des cuiseurs à vapeur, des poêles et casseroles, des réfrigérateurs et des congélateurs. Plus de 90 pour 100 de ces établissements de SLD ont indiqué utiliser des méthodes traditionnelles pour préparer les repas de leurs patients.

L'étude demandait aussi aux participants d'indiquer tout obstacle perçu à un plus grand approvisionnement en produits locaux. Les principaux obstacles étaient : la disponibilité saisonnière des aliments locaux (69 %); le besoin de plus de main-d'œuvre pour préparer les aliments (63 %); le manque d'aliments locaux offerts par les fournisseurs actuels (69 %); le manque d'aliments locaux dans certains groupes alimentaires (63 %); l'obligation de respecter les règlements (59 %) et le fait que « le prix d'achat de ces produits » soit « trop élevé » (56 %).

Bien que les participants à l'étude reconnaissent les avantages des aliments locaux pour la santé et l'environnement, ces facteurs ne semblaient pas influencer leurs décisions d'achat. En gros, toute la nourriture est la même. Les aspects sociaux/environnementaux intangibles des aliments locaux ne sont pas perçus comme des aspects importants dans l'achat d'aliments. Les aliments locaux doivent être équivalents aux aliments provenant d'un approvisionnement

traditionnel en ce qui concerne le prix, la sécurité (certifications), la nutrition et l'appel aux sens (goût, texture, apparence et parfum).

Selon les chercheurs de l'étude, les mouvements en faveur des aliments locaux continueront de connaître de l'essor au cours des prochaines années. Ils ont aussi constaté que les établissements de santé adoptent lentement les aliments locaux dans leurs services de nutrition et de restauration. À mesure que les services de restauration seront mis à niveau afin d'inclure plus de matériel de cuisine essentiel, ils auront de nombreuses possibilités de devenir écoénergétiques et plus économes en eau grâce à l'achat de matériel homologué ENERGY STAR.

Il est important de considérer le mouvement en faveur des aliments locaux non seulement comme des efforts personnels de la part de travailleurs des services de santé, mais aussi comme un mouvement qui – s'il est adéquatement mis en place – profitera aussi à des établissements comme les écoles et les hôpitaux.

En accordant une place aux aliments locaux dans notre société, nous appuierons l'économie locale et les agriculteurs de nos régions, réduirons notre empreinte de carbone, fournirons des aliments frais et nutritifs à nos collectivités et, qui plus est, nous serons fiers des aliments que nous consommons, car ils auront été cultivés près de chez nous.

Pour en savoir plus sur les aliments locaux et les services de santé, veuillez visiter www.greenhealthcare.ca/~greenhea/index.php/what-we-do/foods



Le Guide de ressources pour les services de restauration des établissements de santé : Passer à une cuisine écologique avec ENERGY STAR® a été créé grâce à un financement de l'Office de l'efficacité énergétique de Ressources naturelles Canada.