

Qualité de l'air : comment l'obtenir dans un hôtel ou un restaurant ?

jeudi 20 avril 2017 14:47 – Anne Eveillard

Quand on parle d'air sain, qu'est-ce que cela signifie dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration ? Comment mesurer la qualité d'un air ambiant ? Un expert apporte ses lumières.

[...]

"*Un air parfait n'existe pas*", affirme d'emblée **François Schott**, expert en diagnostic d'air. Sollicité, entre autres, par des hôteliers et des restaurateurs pour mener des audits, il connaît le secteur et ses problématiques. "*La pollution de l'air dans un intérieur est due aux enduits, peintures, colles, textiles, produits d'entretien... car tout est d'origine chimique et relargue des polluants et l'on est tous plus ou moins impactés*", explique-t-il. Pour y remédier ? "*Il faut renouveler l'air.*" C'est aussi une recommandation de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et la réglementation thermique 2012 préconise une ventilation mécanique contrôlée (VMC) pour l'intérieur, en particulier dans les pièces humides.

"Il faut ouvrir les fenêtres"

Comment faire pour renouveler l'air ? François Schott proscrit les bougies parfumées, désodorisants et autres parfums d'intérieur, "*car ils dégagent des particules fines*". À titre d'exemple, l'encens pollue dix fois plus que la fumée de cigarette. Le premier bon réflexe que l'expert suggère : "*Ouvrir les fenêtres.*" François Schott évoque également l'installation d'une centrale de traitement d'air (CTA) : celle-ci capte l'air extérieur, le traite (elle le purifie, le chauffe ou le refroidit) et l'insuffle, via le réseau de gaines aérauliques, dans les locaux. Un dispositif qui nécessite l'intervention d'un cabinet d'ingénierie, car il concerne tout un bâtiment. Selon la superficie de l'hôtel ou du restaurant, cet investissement peut dépasser les 100 000 €.

La qualité de l'air donnée en temps réel

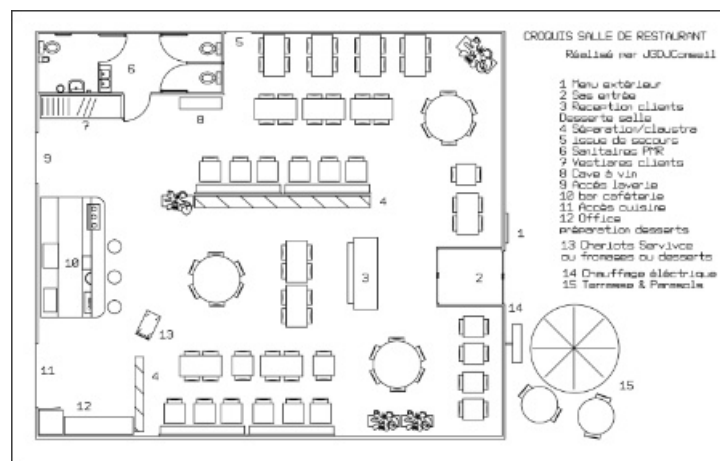
D'autres solutions, moins coûteuses, existent. À l'instar du Foobot, vendu 200 € et consultable à distance : ce petit cylindre se branche sur une prise électrique et indique la qualité de l'air d'un intérieur. Ses capteurs analysent température, humidité, quantité de CO₂, nombre de particules fines et de composés organiques volatiles. Si les seuils recommandés par l'OMS sont dépassés, les diodes bleutées passent à l'orange. Mieux vaut, alors, ouvrir les fenêtres... "*La qualité de l'air dans les intérieurs, cela fait dix ans que l'on en parle*", conclut François Schott. Sur le terrain, d'aucuns en sont encore au système D, "*mais ça bouge*", reconnaît l'expert. Il fait référence à l'arrivée sur le marché de peintures moins nocives pour l'environnement ou encore à Engie, qui propose des solutions pour mesurer les polluants intérieurs.

Comment bien aménager sa salle ?

La luminosité

mardi 12 février 2013 11:49

La renommée d'un restaurant repose avant tout sur la qualité de sa cuisine. Mais de plus en plus la clientèle est sensible au look, au confort et au dépaysement qu'elle vient chercher dans votre établissement.



[...]

La luminosité est très importante

Le plafond devra être étudié pour que la réverbération des sons ne soit pas une gêne pour les clients. Sa structure peut permettre le passage d'un réseau de gaines pour le traitement de l'air ainsi que la sonorisation du lieu. L'éclairage et l'ambiance lumineuse sont des éléments constitutifs de l'aménagement de la salle. L'intensité de la lumière sera dosée en fonction du type de restauration proposée, brillante pour la restauration rapide, plus tamisée pour des prestations plus raffinées. Elle sera aussi diversifiée pour délimiter des espaces intimes à l'intérieur du restaurant alors que les allées, les zones de service et d'activités doivent être plus lumineuses. La zone d'accueil et l'entrée peuvent être dotées d'un éclairage chaud et lumineux, ou froid et puissant afin d'attirer les clients. La lumière constituera également un élément du décor, par exemple, des niches ou des encastremements dans les murs peuvent être mis en valeur avec une lumière colorée. L'ambiance est donc obtenue par une lumière subtilement nuancée, désormais l'utilisation des éclairages à leds permet une lumière chaleureuse et économique tandis que les lampes halogènes fournissent une lumière focalisée et brillante qui présente de manière appétissante la nourriture. On peut aussi opter pour des luminaires de table pour souligner les chefs-d'œuvre culinaires.

[...]

Jean-Gabriel du Jaiflin, JGDJ Conseil et auteur des Blogs des Experts

Économies d'énergie : éclairez à la lumière naturelle vos pièces aveugles

mardi 21 janvier 2014 10:41

Amener la lumière du jour dans des pièces qui en étaient dépourvues, c'est désormais possible grâce à des fibres optiques. L'entreprise Echy, créée en 2012, est à l'origine de ce concept innovant en matière d'éclairage qui représente une véritable alternative écologique à l'électricité.



A l'extérieur, un module de 18 lentilles de Fresnel collecte par concentration la lumière du soleil.

Pourquoi allume-t-on la lumière à l'intérieur des bâtiments alors qu'il fait beau dehors ? Voici la question que Florent Longa et Quentin Martin-Laval, deux jeunes Polytechniciens, se sont posée. En partant de ce constat, ils ont développé une technologie permettant d'amener la lumière du soleil à l'intérieur d'un immeuble par le biais de fibres optiques. Cette nouvelle solution Echy permet de réduire ainsi la facture énergétique de manière significative.

Offrir un bien-être et un confort visuel

L'éclairage intérieur est un trait de caractère majeur de l'ambiance d'un bâtiment. Une lumière naturelle engendre une sensation de bien-être, de confort visuel et permet de bénéficier de tous les impacts positifs de la lumière naturelle sur la santé.

La "fenêtre naturelle" Echy permet de mettre en valeur des espaces sombres, des salles de réunion aveugles, etc... Elle est modulable et adaptable dans tous types d'installation. La lumière naturelle du soleil est captée à l'extérieur des bâtiments et apportée à l'intérieur par des fibres optiques sur une longueur pouvant aller jusqu'à 20 mètres.

À l'extérieur, un module de 18 lentilles de Fresnel collecte par concentration la lumière du soleil. Il est fixé sur un traceur solaire qui, pour obtenir un rendement maximum, l'oriente constamment vers

le soleil afin de capter ses rayons toute la journée. Une fois concentrée, la lumière est transmise à l'intérieur du bâtiment par le biais de 18 fibres optiques. Ainsi, la pièce concernée est éclairée par une lampe bi-source hybride solaire et LED avec un dispositif de modulation intégré.

Connectez-vous au soleil

La lumière ainsi véhiculée par ECHY à l'intérieur des bâtiments est d'une qualité équivalente à celle du soleil, propre, naturelle, sans transport de chaleur et sans rayons ultraviolets. N'est-ce pas la concrétisation d'un rêve que de pouvoir recourir essentiellement à la lumière du soleil pour :

- Mieux éclairer sans dégager de chaleur supplémentaire ;
- Avoir une lumière modulable selon les besoins : créer une fenêtre naturelle là où l'on veut ;
- Bénéficier de tous les avantages biologiques et physiques de la lumière, tout en filtrant les rayons nocifs du soleil (infrarouges...).

Et ainsi éclairer à la lumière naturelle, ses salariés, ses clients tout en réalisant des économies d'énergie concrètes.

www.echy.fr

Jean-Luc Fessard, "Transition Verte et Bleue" et Auteur du Blog des Experts

Aération : les bienfaits de la VMC

Une des priorités dans une salle de bains, c'est le renouvellement de l'air. Mais comment faire lorsque la pièce est aveugle ? Il suffit d'installer une ventilation mécanique contrôlée (VMC). C'est d'ailleurs une recommandation de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et la réglementation thermique 2012 (RT 2012) la préconise également pour assurer une ventilation dans un intérieur, en particulier dans les pièces humides. En pratique, cette VMC joue le rôle d'un ventilateur et elle s'enclenche avec un simple interrupteur. En complément, on peut aussi créer des courants d'air, en ouvrant la ou les fenêtres de la chambre attenante à la salle de bains dépourvue d'ouverture vers l'extérieur.

Climatisation et chauffage, des comforts supplémentaires

mercredi 24 mai 2017 16:31

Savoir accueillir sa clientèle dans de bonnes conditions est primordial. La température du lieu doit être adaptée à un séjour relaxant et apporter une ambiance détendue.



© Thinkstock

Le chauffage de la salle est influencé par le lieu où le restaurant est implanté. À la montagne par exemple, le bois s'imposera souvent pour la chaudière du chauffage central ainsi que la cheminée dans la salle alors qu'en ville, le chauffage central au fuel ou au gaz seront les plus fréquents. Le littoral provençal, plus clément, permet de se contenter de convecteurs électriques ou même, en appoint dans les petites salles, de poêles à pétrole. Ceux-ci diffusent une chaleur agréable qui se propage rapidement dans la pièce. Leur rendement calorifique est très élevé. Attention cependant, ils dégagent une odeur de pétrole au moment de l'allumage. À noter : un poêle à pétrole ne nécessite pas de raccordement sur un conduit d'évacuation.

Dans les régions où le froid perdure, l'installation d'un rideau d'air chaud dans le sas d'entrée s'imposera, surtout si ce dernier est équipé de portes à ouverture automatique.

La climatisation réversible s'impose

L'idéal pour une grande salle reste la climatisation réversible. La climatisation, que l'on soit restaurateur ou hôtelier, s'impose maintenant comme un investissement incontournable mais parfaitement rentable. Les fortes chaleurs sont de plus en plus fréquentes en France. Les industriels ont suivi la demande et ils proposent des climatiseurs de plus en plus faciles à installer et de moins en moins chers. Un climatiseur fonctionne sur le même principe qu'un réfrigérateur. D'un côté, il produit du froid et de l'autre, il évacue du chaud, des calories. Il est dit réversible lorsque les flux peuvent être inversés en fonction des besoins, l'air chaud étant tantôt extrait tantôt insufflé dans la pièce. C'est un système économique capable de fonctionner avec une pompe à chaleur et de restituer trois fois plus d'énergie qu'il n'en absorbe. Pour 1 kW absorbé par le système (compresseur), il

produit 2 kW de froid et restitue 3 kW de chaleur. Attention néanmoins, ce coefficient de performance qui permet de récupérer 3 kW de chaleur pour 1 kW absorbé dépend d'une température extérieure d'environ 7 °C par exemple. Le rendement chute progressivement lorsque la température extérieure descend. C'est pourquoi, en cas de grand froid ou dans les régions très exposées, il conviendra de bien sélectionner son climatiseur réversible et, éventuellement, de prévoir un chauffage d'appoint additionnel.

Veillez à demander une étude à un installateur qualifié afin de quantifier exactement vos besoins. Votre installateur devra être proche de votre établissement et avoir une bonne compréhension des contraintes CHR et présenter des références vérifiables. Il vous aidera à trouver des fabricants qui proposent des solutions capables de répondre à toutes les situations. Dans le choix des équipements de climatisation, il est important de veiller au respect des normes et règles de sécurité. La réglementation interdit d'utiliser des hydrochlorofluorocarbures (ou HCFC) *"pour la production de tout équipement de froid ou de conditionnement d'air"*. Certains fluides dits verts, les R 407C et R 410A, sont sans effets nocifs sur la couche d'ozone. Soyez donc attentifs lorsque vous vous équipez, en particulier si vous achetez des produits d'occasion. Pour sécuriser votre investissement, n'oubliez-pas de veiller à l'entretien de votre appareil (nettoyage des filtres, par exemple) ainsi qu'au contrôle annuel par l'installateur.



Jean-Gabriel du Jaiflin