

QUESTIONS / RÉPONSES

15 décembre 2023



Questions/ réponses

Consommation d'énergie

Qui peut fournir la courbe de consommation précise ?

Certains fournisseurs le font (gratuitement ou via un service complémentaire facturé). Vous pouvez obtenir les données de consommation gratuitement via Enedis et GRDF, les gestionnaires publiques de réseau mais c'est assez basique en informations complémentaires/interface.

Le Cèdre propose, gratuitement, pour les adhérents qui passent par EnergiC +, un temps d'analyse des courbes de consommation de l'établissement pour voir ce que l'on peut en tirer.

Questions/ réponses

Consommation d'énergie

Pendant les vacances ou le week-end, doit-on passer en mode hors-gel ou éteindre le chauffage ?

Quand on dit « éteindre », c'est un abus de langage pour dire "hors-gel" mais dans les faits, il existe peu de période dans l'année où, à l'intérieur du bâtiment, on parvient à descendre en-dessous de 7°C.

Il convient de tenir compte de 2 contraintes physiques :

- Le point de rosée, température à partir de laquelle la vapeur d'eau contenu dans l'air va se condenser sur les parois (fenêtres, murs). Cette température dépend du taux d'humidité. Si on prend un taux de 50% (reco. qualité de l'air intérieur 40-60%), le point de rosée se produira vers 10-12°. Un bâtiment bien ventilé et sans problème d'humidité pourra ainsi descendre bas en température sans crainte. A l'inverse, un bâtiment sans aucune ventilation et sujet à de l'humidité ambiante risque de générer des problèmes de type moisissure, etc.
- Le gel qui arrive à 0° et peut faire exploser les canalisations d'eau

Ainsi, 3 modes sont proposés :

- Mode absence sans risque : 14°
- Mode absence si bâtiment sain : 12°
- Mode hors gel (absence de longue durée) : 7° correspondant à la recommandation Ademe et à la température de réglage par défaut des radiateurs électrique sur ce mode par exemple.

Questions/ réponses

Consommation d'énergie

Si l'on éteint les chaudières et centre de traitement de l'air (CTA), ne risque-t-on pas des problèmes d'humidité ?

Le postulat est qu'on éteint ou plus exactement on met hors-gel. Si de l'humidité apparaît en raison d'une contrainte locale (zone humide, etc.), il faut regarder quelle solution trouver. Trop souvent, le raisonnement est de laisser du chauffage pour ne pas risquer de créer un problème d'humidité.

Ce qui nous intéresse physiquement, c'est :

- Le point de rosée (cf. supra).
- Le gel qui arrive à 0° et peut faire exploser les canalisations d'eau

Si de l'humidité se produit, plusieurs solutions sont envisageables :

- Traiter la cause de l'humidité
- Si ce n'est pas possible : regarder si une ventilation est possible. Personne ne recommande de chauffer une cave qui a un souci d'humidité mais bien de la ventiler !
- Si ce n'est pas suffisant ou trop onéreux : régler le mode absence en conséquence. Toutefois, sauf à avoir un intérieur de type tropical avec un taux d'humidité de 80% et un bâtiment mal isolé, le point de rosée est rarement atteint à 14°.

Questions/ réponses

Consommation d'énergie

Comment gérer le chauffage des locaux scolaires et d'autres locaux (administration) utilisés également pendant les vacances avec une même installation ?

Plusieurs solutions sont envisageables :

- Il y a souvent une chaufferie mais comprenant plusieurs circuits de chauffage. Dans ce cas, coupez les pompes des autres circuits et ne gardez que celui avec l'administration.
- Si c'est impossible de couper certains circuits : envisagez une séparation de réseau (pour créer un réseau « administration »)
- S'il n'est pas possible de séparer le réseau : regardez l'intérêt d'un chauffage d'appoint (3 radiateurs électriques seront plus économiques que de chauffer un bâtiment de 4000m² pour la seule occupation des locaux administratifs pendant les vacances.
- Pouvoir piloter ses radiateurs.

Ex: mettre tous les radiateurs en hors gel sauf la zone « administration ». Cela nécessite des vannes thermostatiques et idéalement pilotable à distance.

L'établissement a donc vraiment intérêt à avoir un réseau de chauffage avec une configuration adaptée à ses besoins. Malheureusement, ce sujet se joue lors la construction du bâtiment.

Le Cèdre dispose de consultant bâtiment pour vous aider à défricher ses sujets.

Questions/ réponses

Biodéchets

La gestion des biodéchets concerne-t-elle uniquement les établissements qui cuisinent sur place ?"

En restauration sur place, c'est le restaurateur qui est responsable du tri des biodéchets générés pendant la préparation des repas et par les élèves. L'établissement est toutefois tenu de faire en sorte que le prestataire ait les moyens de procéder à ce tri à la source, notamment en termes de configuration des locaux qu'il met à sa disposition » précise une [circulaire du 10 janvier 2012](#).

Lorsque les repas sont livrés depuis une cuisine centrale, la responsabilité du tri des biodéchets générés pendant les repas par les élèves repose sur l'établissement.

Pour la restauration collective concédée, l'exploitant (le restaurateur) est le producteur de biodéchets. À ce titre, il est bien responsable du tri à la source des biodéchets en vue de leur valorisation.

Questions/ réponses

Biodéchets

Le compostage sur place est-il possible ?

Oui, le compostage sur place est tout à fait possible. Par exemple, l'école Saint Joseph de Cluny a installé un compost pour les déchets verts.

Il est toutefois nécessaire d'avoir une personne dédiée et formée pour gérer et entretenir votre compost.

Pour en savoir plus, contactez un maître composteur qui pourra vous conseiller et vous aider à créer votre compost

Ainsi, l'association Réseau Compost qui fait la promotion de la prévention et de la gestion de proximité des biodéchets, via le compostage sous toutes ses formes, propose une cartographie nationale des sites de compostage de proximité : www.reseaucompost.org

Questions/ réponses

Biodéchets

Peut-on vendre le compost produit par l'établissement ?

Non, le compost produit par l'établissement scolaire ne peut être vendu.
Il peut être utilisé pour votre jardin et vos plantes.

Attention : Si vous avez un potager qui fournit les légumes pour votre restauration, vous ne pouvez pas l'utiliser.

Questions/ réponses

Biodéchets

Si la collectivité en charge des déchets ne prévoit pas la gestion des biodéchets au 1^{er} janvier 2024, que doivent faire les établissements ?

Le mieux est en effet de vous renseigner auprès de votre municipalité pour connaître ses intentions sur la collecte des biodéchets pour votre établissement :

- soit elle garde la gestion mais va augmenter la taxe,
- soit elle va arrêter de collecter vos biodéchets.

Il faut donc contacter différents prestataires privés (cf. référencement adéquat du Cèdre, 2 à 3 par régions) qui vous proposeront une solution et un devis de collecte.

Si vous choisissez un prestataire privé, précisez bien par courrier à votre municipalité que vous souhaitez lui retirer la gestion des biodéchets.

Questions/ réponses

Biodéchets

Comment isoler les coûts de gestion des déchets ?

Vous avez une vision du coût de gestion de la totalité de vos déchets avec la facture de collecte de votre municipalité ou de votre prestataire.

Pour isoler les coûts des biodéchets, il est nécessaire de faire le tri tant en cuisine et qu'en salle de restauration. Si vos biodéchets sont jetés avec le tout-venant, il n'est pas possible de les isoler.

Le mieux est d'initier un bilan des flux de vos déchets pour identifier le volume et/ou le poids de vos biodéchets.

Voici un tableau facilitant cet audit (*disponible dans le guide des déchets du Cèdre, p.10*)

TYPÉ DE DÉCHETS	QUANTITÉ en poids ou en volume	ORIGINE DU DÉCHET	MODE DE GESTION / TRAITEMENT	COÛT ANNUEL	ACTIONS MISES EN PLACE POUR LES RÉDUIRE ?	OBJECTIF DE RÉDUCTION & PRIORISATION
PAPIERS						
CARTONS						
PLASTIQUES USAGE UNIQUE						
Gobelets, couverts...						
Biodéchets						
Déchets verts						