

# Optiwatt

## Comment optimiser la consommation de l'éclairage dans un restaurant ?



### Simplicité de la démarche et rapidité des résultats.

Le coût de l'électricité lié au fonctionnement de votre entreprise ou collectivité – consommant jusqu'à 1 GWh d'électricité par an – représente une part importante de votre budget d'exploitation.

En agissant sur l'éclairage, le matériel bureautique, la ventilation ou le froid, vous activez des potentiels d'économie élevés.

Optiwatt – Eclairage performant est une solution clé en main. En plus de la prime de 21 ct/kWh économisé, vous bénéficiez d'un audit gratuit, d'un projet de rénovation personnalisé et d'un contrôle qualité des travaux.

### L'éclairage d'un restaurant met en valeur les plats et contribue à l'ambiance du lieu. Il doit donner au client l'envie de revenir.

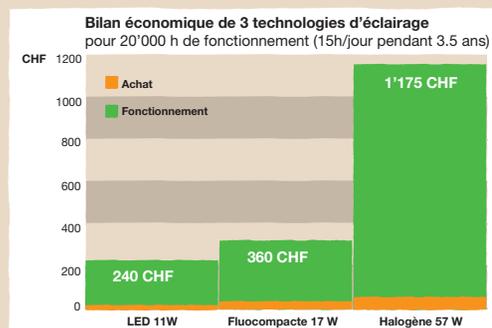


#### Quelles sont les règles de l'art d'un éclairage performant ?

- Privilégier l'éclairage naturel et la luminosité pour les revêtements des surfaces
- Différencier l'éclairage de chaque espace en fonction de son utilisation : intérieur/extérieur, accueil, activités de précision, circulations, mise en valeur, etc.
- Dimensionner l'éclairage en fonction des besoins : nombre de points lumineux et niveau d'éclairement adaptés
- Eclairer quand c'est nécessaire : programmation, minuterie, détecteur de présence ou de luminosité

#### Et n'oubliez surtout pas de :

- Choisir les technologies les plus performantes pour les sources et les luminaires
- Raisonner en termes de coût global incluant :
  - l'investissement
  - la maintenance
  - le fonctionnement



### Plus un éclairage est sollicité, plus il doit être économe en énergie. Les LEDs présentent dans ce cas de nombreux avantages :

- Durée de vie 10 fois supérieure aux halogènes
- Large choix de qualité d'éclairage (rendu et température de couleur)
- Très faible consommation électrique

Pour bénéficier de cette solution, contactez nous !



eclairage.performant@sig-eco21.ch  
www.sig-eco21.ch



0844 21 00 21

LES ÉNERGIES



# Optiwatt

## Retour d'expérience d'optimisation de l'éclairage dans un restaurant



**Jakarin Phothiane est responsable du Na Village de Vézenaz. Son restaurant a bénéficié de l'offre Optiwatt - Eclairage performant proposé par éco21.**

### Démarche et travaux réalisés

Quand Jakarin Phothiane a appris l'existence de l'offre, il a déposé une demande auprès d'éco21. Quelques jours après, un spécialiste neutre mandaté et payé par éco21 a fait un diagnostic qui a démontré que le remplacement de l'éclairage existant permettrait une réduction importante de la facture d'électricité. L'installateur électricien partenaire est venu après le service de midi pour le remplacement de l'éclairage en salle.

Le soir même, les clients ont mangé sous un éclairage LED de haute qualité et moins énergivore.

### Technologies employées :

- Remplacement de 43 globes halogène de 50W par des spots LED 6W
- Remplacement de 4 spots halogènes 50 W par des spots LED 6W
- Remplacement de 8 ampoules à incandescence 25W par des globes LED 4W

### Aspects qualitatifs

La qualité de l'éclairage était un des points sensibles de la rénovation, la vue d'un bon plat est le 1er signal envoyé à nos papilles gustatives. Maintenant, le restaurant a gagné en clarté tout en conservant sa convivialité.

La technologie LED permet une belle intégration dans le style de l'établissement et met en valeur les sculptures et objets d'art. Dans le restaurant, l'éclairage est allumé 15 heures/jour, les économies grâce aux sources lumineuses efficaces sont donc très rapides.



« Il n'y avait pas à hésiter, j'y ai vu tout de suite une opportunité de réduire mes charges et d'améliorer le style de mon éclairage ! »

**Jakarin Phothiane,**  
**Responsable du Na Village**

**1600 CHF**

Investissement

**2600 CHF/an**

Réduction de la facture électricité

**800 CHF**

Prime éco21 (50 % de l'investissement)

**4 mois**

Temps de retour sur investissement

**88 %**

Réduction de la consommation électrique de l'éclairage

LES ÉNERGIES

