

ÉVÈNEMENT

24H RFE à Lyon DES CERTIFICATS D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE À LA FORMATION

Les 23 et 24 mars 2023, les 24H de Resto France Experts (RFE) à Lyon ont été l'occasion d'aborder le dispositif des certificats d'économies d'énergie. Créé en 2006, celui-ci est imposé par les pouvoirs publics aux vendeurs d'énergie et ces derniers sont incités à promouvoir activement l'efficacité énergétique auprès des consommateurs d'énergie, parmi lesquels les industriels. La justification de cette incitation se matérialise sous la forme de l'obtention de certificats d'économie d'énergie. « Pour faciliter le montage d'actions, des fiches

Quand le BIM devient réalité

Présentée lors de ces 24H RFE, Real Illusions est une plateforme globale, dédiée à la réalité augmentée multicanale, qui s'applique à l'industrie et à la restauration du futur. La réalité augmentée permet d'ajouter des fonctionnalités aux objets et éléments réels, grâce aux smartphones, tablettes et lunettes de réalité mixte.



Grâce à sa conception industrialisée unique, basée sur un tronc commun de fonctions et de briques métiers, Real Illusions couvre tout le spectre des besoins en réalité augmentée. « Aussi bien sur l'aspect marketing et la promotion de projets, que sur l'exploitation de fichiers 3D et BIM sur plan ou en environnement réel à l'échelle 1:1. Les technologies immersives vont de plus en plus entrer dans les habitudes d'usage ! », commente Philippe Font, fondateur CEO-CTO. C.R.



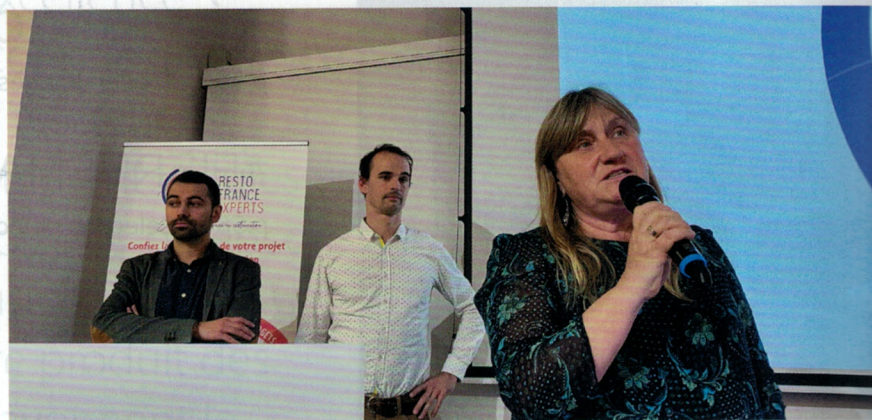
d'opérations standardisées ou spécifiques permettent de définir le montant d'économies d'énergie (en kWh), réalisé sur une période donnée, pour un type de travail. En outre, elles fixent les montants forfaitaires d'économies d'énergie », précise Guylaine Vivien, directrice adjointe développement chez Sonergia qui accompagne les entreprises dans la démarche. Et d'ajouter : « L'incitation à promouvoir l'efficacité énergétique se concrétise via des primes dont le montant dépend du nombre de kWh cumac économisé par l'action d'économie d'énergie et du prix en euros du kWh. »

UNE KYRIELLE DE FICHES D'OPÉRATIONS

5 fiches d'opérations standardisées concernent les cuisines centrales



neuves : système de récupération de chaleur sur une tour aéroréfrigérante, compresseur d'air basse pression à vis ou centrifuge, sécheur d'air comprimé à absorption utilisant un apport calorifique pour sa régénération, séquenceur électronique pour le pilotage d'une centrale de production d'air comprimé et système de transmission performant. Pour les cuisines existantes, il existe 29 fiches liées au chauffage-ventilation, à la production de froid et son optimisation énergétique, à la régulation des émetteurs, et à l'isolation. À noter encore que le maître d'œuvre doit mentionner les CEE dans le cahier des charges de travaux à réaliser. Il doit s'assurer que les critères de performance énergétique des matériels décrits dans le CCTP soient conformes avec les exigences



Guylaine Vivien, directrice adjointe développement, Cyril Humbert, ingénieur développement efficacité énergétique et Grégoire Jeannin, ingénieur affaires Région Rhône-Alpes Ouest chez Sonergia

des fiches d'opérations standardisées. Enfin, il doit anticiper une bonne gestion des justificatifs.

UN DIPLÔME RECONNU PAR L'EUROPE OU L'ÉTAT ?

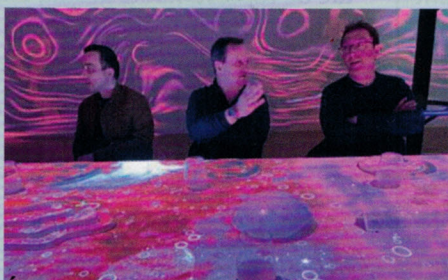
Il a également été question de la réflexion menée par un groupe de travail RFE concernant le diplôme universitaire européen - Formation aux métiers de l'engineering resto-concepteurs. « *Celui-ci a pour objectif d'apporter des compléments de compétences aux personnes déjà en poste dans le métier, aux débutants et aux personnes en recon-*

version », précise Renaud Bellais, directeur de RHB Consultants. Il existe deux axes de réflexion. Soit créer un DUE via Meditea Academy, avec une université européenne. La formation à distance et payante pour les « élèves » est alors assurée par RFE qui a élaboré un programme et qui reçoit une indemnité en fonction du nombre d'inscrits. Soit créer une formation, via des opérateurs de compétence (OpCo), pour un diplôme reconnu par l'État. Enfin, d'autres thèmes ont retenu l'attention de l'assemblée (voir encadrés). C.R.

Bilan global

Comme chaque année, la veille de l'événement 24H RFE, des membres fabricants ont ouvert les portes de leur usine aux bureaux d'études. Ces derniers ont ainsi pu découvrir les sites d'Electrocalorique à Pusignan et de Charvet à Charavines. Le lendemain 23 mars, place à l'assemblée générale dans l'enceinte du Groupama Stadium, durant laquelle le président Marc Grandmougin et le trésorier Gilles Castel ont présenté le rapport moral et financier de l'année 2022. Responsable communication et relations presse, Carole Rocher a quant à elle souligné le dynamisme de l'association l'an dernier, avec

une fréquentation accrue du site internet (+43% versus 2021) et de nombreux temps forts, parmi lesquels les 24H à Marseille et Lausanne et la présence de Resto France Experts lors du salon EquipHotel. Le début d'après-midi a été marqué par la présentation des nouveaux membres



© RFE

(portant à 150 le nombre total d'adhérents RFE) : Jérémy Noulet (Aplicit), Olivier Malle (Behal), Bénédicte Compere et Alejandro Lopez (Metos), Dany Marie et Thibault Billet (Smeg), Audrey Bost et Sunny Chen (United Robotics Group), Nicolas Berthet Bondet et Isabelle Duchemin (Validex), Bruno Forlini et Cyril Trouillé (Vim), Edwin Verhulst et David Laugeois (Winterhalter). Puis, la séance de travail a porté sur plusieurs thématiques : la fin du plastique, avec l'intervention de Sébastien Comby, directeur d'Acfri ; la présentation du dispositif des certificats d'économie d'énergie par la société Sonergia ; le diplôme universitaire européen ; la réalité augmentée, avec Real Illusions. En fin de session, l'association a proposé son traditionnel quiz, remporté cette année par Thibault Bertrand (Ridel Energy). Cette édition lyonnaise des 24H RFE s'est achevée le 24 mars avec la visite de la Cité internationale de la gastronomie, implantée dans le cloître du Grand Hôtel Dieu. Les membres de l'association ont ainsi découvert l'exposition Banquet, puis les lieux emblématiques du site, accompagnés d'un guide. Les prochaines 24H RFE prendront place à Valence en Espagne, les 28 et 29 septembre 2023. M.B.

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS



ZAC DU PETIT PARC - 4 RUE DU GRAND ETANG

78920 ECQUEVILLY - FRANCE

TÉL. 01 80 83 77 00 - MAIL : CODIGEL@CODIGEL.COM

WWW.CODIGEL.COM



TÉLÉCHARGEZ
NOTRE CATALOGUE

