

DE L'ILLÉGALITÉ À L'EXEMPLARITÉ : LA GIESSEREI OERLIKON



La GIESSEREI OERLIKON, un restaurant à l'ambiance unique.

Bientôt, l'établissement de restauration zurichois GIESSEREI OERLIKON aura réduit ses besoins énergétiques d'un tiers. Un résultat obtenu grâce à des entrepreneurs et des locataires motivés et grâce à un conseiller PME de l'Agence l'énergie pour l'économie (AEnEC) qui sait quelles actions sont applicables à quelles entreprises.

Voici dix-sept ans, Ursin Mirer passe un dimanche soir dans l'établissement tenu sans autorisation par l'artiste Lukas Hofkunst dans l'ancienne fonderie (« Giesserei ») de Zurich Oerlikon. Séduit par l'idée, il offre ses talents d'entrepreneur, et c'est ainsi que débute sa participation à l'histoire de la fonderie. « Au départ, je n'ai pas réfléchi à tout ce qu'il serait possible de créer. Ma participation, en tant que non restaurateur, se limitait à des aspects tels que : payer les loyers, apaiser les locataires et s'occuper de l'indispensable pour nous permettre de continuer à nous développer. Ensuite, cela ne s'est plus arrêté », se rappelle l'entrepreneur. En 1999, le lieu de rencontre illégal est légalisé et devient Fidel Gastro AG. La GIESSEREI OERLIKON est aujourd'hui un établissement public connu à Zurich, qui emploie une trentaine de collaborateurs.

Un travail de longue haleine

« Au début, la couleur se détachait des murs. Le four, la tuyauterie et les robinets rappelaient que la production de robinetterie en fonte par Nyffenegger & Co. AG avait duré jusqu'en 1996 », relate U. Mirer. Autant dire que le restaurant n'a pas été créé du jour au lendemain. Façonné pièce après pièce, des années durant, il a vu la première autorisation d'exploitation de la ville arriver comme avec réticence, comme pour dire : « Ils ne tiendront pas longtemps ». Puis, la transformation du premier bâtiment annexe a entraîné des dépenses, avec l'inévitable question de la rentabilité : seul un bail à long terme pouvait apporter une réponse valable, face à des investissements dépassant alors allègrement deux millions de francs. Des investissements qui répondaient toujours à un double principe : garder le « groove industriel », mais aussi intégrer la dimension durable.

Cela commence dans votre assiette...

Un coup d'œil dans l'assiette et vous voilà au fait : les produits employés sont locaux et de saison, ils ne viennent pas de loin. Comme le souligne U. Mirer : « Ainsi, la marchandise est plus fraîche et son



Ursin Mirer

Président du conseil d'administration, Fidel Gastro AG



Theo Schilter

Conseiller PME, Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC)

Quelle sorte de menu forme l'association d'anciens murs industriels avec la performance énergétique ?

U. Mirer : Si l'on voulait véritablement être performants énergétiquement, il faudrait raser les murs et reconstruire le bâtiment à neuf, ou alors remplacer toute l'enveloppe extérieure. Mais avec ses suies, cette construction industrielle est le cœur de notre identité. Nous avons donc dû trouver des mesures d'amélioration qui préservent ce cadre unique. L'infrastructure est celle d'une fonderie, elle répondait à des besoins totalement différents de ceux de nos hôtes.

Th. Schilter : Vu par les normes actuelles, ce bâtiment est un dévoreur d'énergie dans lequel on peut se dire qu'il n'y a pas d'économies possibles. Mais je ne vais pas arriver en demandant que les conduites de chauffage soient isolées et que de nouvelles fenêtres soient posées. Cela détruirait l'attractivité des lieux, et ce n'est pas ainsi que travaille l'AEnEC.

« Il faut que les restaurants soient plus nombreux à participer à l'AEnEC. »

U. Mirer : Des solutions toutes faites seraient contreproductives pour les deux parties : le participant se sentirait mis sous pression et l'AEnEC rencontrerait plus de refus. J'apprécie le fait que l'AEnEC mette à notre disposition son savoir-faire dans le domaine de la performance énergétique. Cette approche nous demande de prendre une décision de fond : voulons-nous oui ou non nous engager volontairement pour améliorer notre performance énergétique ? Notre réponse était clairement positive et la visite des lieux avec notre conseiller a encore renforcé notre motivation. Les actions d'amélioration proposées par l'AEnEC nous ont beaucoup aidés. Car même sans être obligatoires, elles nous ont incités à bouger. On n'achète



L'histoire du lieu se rappelle au souvenir des convives.

empreinte écologique plus faible. » Les économies d'énergie débutent modestement : pose de détecteurs de mouvements, isolation des conduites, amélioration de la réfrigération, pose de robinets économeurs et formation des collaborateurs. Avec les premiers succès est venue l'autorisation d'utiliser le label de l'AEnEC « kWh & CO₂ réduits », d'où une question de fond pour U. Mirer. « Agir est une chose, mais faut-il aussi communiquer ? » Nous préférons simplement agir. Ne serait-ce que parce que nous voulons être bien compris, car nous sommes très conscients du site dans lequel nous travaillons. »

Cotisation remboursée

« Bien sûr, il est dommage de ne pas pouvoir rénover l'enveloppe du bâtiment, mais cela détruirait irrémédiablement le caractère industriel du lieu », explique Theo Schilter, conseiller PME de l'AEnEC. Toutefois, malgré les anciens murs, le potentiel d'économies de 34 % est immense.

Un potentiel en réalisation : grâce à un locataire résolu, la mesure d'amélioration la plus importante, le remplacement du chauffage, est en cours de planification. « Si la famille Nyffenegger, qui reste propriétaire, ne soutenait pas nos projets, nous ne pourrions pas envisager ces investissements » précise encore U. Mirer. Et Theo Schilter d'ajouter qu'il faut aussi saluer la contribution des partenaires de l'AEnEC qui assument les cotisations des entreprises. « La Fondation Suisse pour le climat prend à sa charge la moitié de la cotisation de la « Giesserei » et ewz, le fournisseur d'électricité, accorde une remise de 10 % sur les frais d'électricité. » La « Giesserei » se voit ainsi rembourser chaque année un montant qui dépasse de plus de 2000 francs sa cotisation annuelle au modèle PME. Les mesures d'amélioration de la performance énergétique réduisent quant à elles de plus de 10 000 francs par an la facture énergétique. Un menu minceur par excellence !

CONSEILS ÉCOS POUR LA RESTAURATION

1 **Passez de l'halogène au LED**
Les récentes évolutions de la technique LED vous permettent de réduire de 80 % vos frais d'éclairage par rapport aux solutions halogènes habituelles, sans impact sur l'ambiance de votre établissement.

2 **Mettez votre ventilation à jour**
L'interdiction de la fumée dans les établissements publics a fondamentalement modifié les exigences posées aux systèmes de ventilation, qui sont aujourd'hui souvent surdimensionnés. Il suffit parfois de réglages minimes pour réduire les volumes d'air et pour économiser des frais d'électricité et de chauffage.

3 **Examinez vos installations de réfrigération**
Souvent, les rejets de chaleur des installations de réfrigération ne sont pas correctement employés. Les boilers prévus pour la récupération de chaleur sont pleins, les appareils de réfrigération ne peuvent pas livrer leur chaleur, d'où un fonctionnement inefficace, sans que personne ne le remarque.

4 **Participez au modèle PME de l'AEnEC**
Ensemble, nous passons votre établissement au crible pour proposer des mesures d'économies d'énergie qui soient rentables sans grand chambardement.

pas un abonnement de fitness sans l'utiliser : à la fin de l'année, on aimerait bien voir les résultats.

La fonderie n'était donc pas un cas désespéré ?

Th. Schilter : Bien au contraire : dans les faits, la « Giesserei » va plus loin que mes propositions. Nos mesures leur servent de base pour réfléchir à des options plus poussées, comme le remplacement du chauffage par exemple. Quel plaisir ! Cela me montre aussi clairement que nos mesures sont conçues pour être réalisées et qu'elles suscitent l'action. Mon but ? faire que les non spécialistes comprennent ce qu'ils doivent faire. Sinon, rien ne se fait. Nous avons de quoi être très fiers : après la mise en œuvre de toutes les mesures, les économies d'énergie se montent à 30 %.

Comment pourriez-vous encore vous améliorer ?

U. Mirer : Pour moi, il est important que bien plus de restaurants participent à l'AEnEC. Plus nous serons nombreux à nous améliorer énergétiquement, plus nous pourrions bénéficier des meilleures pratiques qui se mettront ainsi en place.

RÉALISER DES ÉCONOMIES EN PARTICIPANT AU MODÈLE PME

| | |
|---|--------------------------|
| ■ Cotisation annuelle au modèle PME | CHF 1 420.- |
| ■ Appui de la Fondation Suisse pour le climat | - CHF 710.- |
| ■ Bonus d'efficacité énergétique d'ewz : 10 % des coûts d'électricité | - env. CHF 3 000.- |
| ■ Économies dues à la réduction des coûts énergétiques | - env. CHF 10 000.- |
| Économie annuelle | env. CHF 12 000.- |

CONTACTS

THEO SCHILTER / conseiller AEnEC pour le modèle PME
theo.schilter@enaw.ch
 +41 44 404 80 34

URSIN MIRER / participant AEnEC
ursin.mirer@diegiesserei.ch
 +41 43 205 10 10

MARTIN KERNEN / chef de secteur et modérateur AEnEC
martin.kernen@enaw.ch
 +41 32 933 88 55