

Boostez vos économies d'énergie

Produire de l'eau chaude, gratuite, à partir de vos installations frigorifiques ?

À l'heure où les prix de l'énergie s'envolent, il est important pour les charcutiers traiteurs de parvenir à réduire leur consommation de gaz ou d'électricité. Pourquoi ne pas investir dans un récupérateur de chaleur ? Facile à installer et à entretenir, cet équipement récupère la chaleur dégagée par une chambre froide pour produire de l'eau chaude.

Fabrice Barbian

« **J'**avoue être surpris car pour l'heure, peu de professionnels sont équipés d'un récupérateur de chaleur alors que cela permet de belles économies sans le moindre inconvénient », souligne d'emblée Roberto Benet, le gérant de la société Lavallergue (www.lavallergue-traiteur.com). Cela fait plus de six ans maintenant que ce traiteur installé à Avignon est équipé d'un système qui récupère la chaleur générée par ses chambres froides pour produire de l'eau chaude. Une eau gratuite et écoresponsable. « Je n'ai pas de chiffres précis en tête mais j'économise entre 4 000 et 5 000 euros, chaque année », estime-t-il.

Le retour sur investissement peut être très rapide

Comme l'investissement pour un charcutier-traiteur n'est pas très important, le retour sur investissement (ROI) est très rapide. « Il se situe généralement entre 0 et 3 ans. Il faut préciser que nos systèmes sont éligibles aux aides CEE (certificat d'économie d'énergie) et que nous pouvons assurer le montage du dossier - qui est lourd sur le plan administratif -, si le frigoriste le souhaite. Entre 20 et 60 % du système de récupération de chaleur peuvent ainsi être financés grâce à ces



Deux conseils de Roberto Benet

- **Mieux vaut investir dans un ballon en inox. Il est plus cher à l'achat qu'un ballon en acier revêtu ou émaillé mais sa durée de vie est bien supérieure.**
- **Une résistance d'appoint peut s'avérer utile pour être certain d'avoir de l'eau chaude en cas de problème sur l'installation ou durant l'hiver.**

aides », explique Jean-Marie Lefranc, le responsable commercial de Boostherm, une PME spécialisée dans les solutions de récupération de chaleur. L'entreprise, qui a son siège près de Dijon, compte plus de 2 500 installations à son actif, en France et à l'étranger, dans l'industrie comme dans des supermarchés, des TPE, des hôtels, commerces et autres laboratoires. « Notre gamme est dimensionnée de manière à s'adapter à tous les besoins, y compris aux petits groupes frigorifiques d'un point de vue technique. En récupérant 100 % de la chaleur dégagée par les systèmes frigorifiques, nous pouvons produire de grands volumes d'eau avec peu de puissance installée », précise le spécialiste Boostherm.

Un accompagnement sur mesure

Concrètement, la priorité de Boostherm va tout d'abord consister à calculer le ROI selon le potentiel de l'installation et des besoins du client. Cette étude gratuite conditionne la suite des opérations. Si les résultats s'avèrent probants, l'entreprise assure ensuite les études préalables et les dimensionnements, les chiffrages et les schémas de principe gratuitement. « Nous fabriquons nos modules et nos coffrets électriques et fournissons tout le matériel qui est fabriqué en France ou en Europe : modules systèmes de récupération de chaleur, ballons d'eau chaude, pompes, kits hydrauliques... Nous accompagnons nos clients de la définition de leurs besoins spécifiques jusqu'au suivi de performances sur plusieurs années, en passant par l'étape de la mise en service de l'installation par un installateur », explique Jean-Marie Lefranc.

Peu encombrant et simple à installer

L'installation du système est très rapide et peu contraignante. Tout peut être préparé à l'avance pour minimiser les temps d'intervention. En fonction de la configuration des lieux, l'activité professionnelle peut même continuer pendant les travaux. L'équipement est également peu volumineux. Le module de base est de la taille d'un gros coffret électrique 500x350x200 cm, il est adaptable à tous les systèmes frigorifiques et types de gaz réfrigérants. Dans leurs nouvelles gammes, les constructeurs prévoient même les sorties nécessaires en dotant leurs systèmes de vannes. Ce qui prend le plus de place est le ballon d'accumulation dont la taille dépend du besoin en eau chaude et du potentiel de récupération de chaleur. Si l'organisation des lieux le permet, il peut d'ailleurs être monté à l'extérieur.



Les modules de récupération de chaleur totale ont été conçus pour produire de l'eau chaude en grande quantité et à haute température.

Fiabilité et sérénité

Une fois installé, le système de récupération de chaleur fonctionne sans avoir à s'en occuper. Il importe simplement d'assurer une maintenance préventive, tous les 2 ans. « Je n'ai jamais eu de problèmes. C'est simple, depuis 2016, l'installation n'a pas eu à subir la moindre intervention », souligne Roberto Benet. « Certaines de nos solutions fonctionnent depuis plus de 12 ans sans aucun souci. L'équipement est d'une très grande fiabilité, confirme Jean-Marie Lefranc, les composants étant essentiellement métalliques, ils sont aussi tous recyclables ce qui vaut également pour la carte électronique. Boostherm est d'ailleurs membre d'Ecosystem. » Pour plus de sérénité encore, Boostherm propose aussi des solutions permettant un suivi à distance de l'installation en temps réel. Dès qu'une anomalie survient sur le récupérateur de chaleur ou la chambre frigorifique, un message d'alerte est envoyé au client ou au frigoriste. À noter enfin que si la production d'eau chaude sanitaire reste la priorité pour les charcuteries, traiteurs, boucheries et autres métiers de bouche, il est aussi envisageable de chauffer des réserves ou le magasin dès lors, bien entendu, que la puissance du réseau frigorifique le permet.

Une remise de 5 % pour les charcutiers-traiteurs adhérents à la CNCT

Les hausses des prix de l'énergie fragilisent tout particulièrement les PME et les TPE. Pour permettre aux charcutiers traiteurs de s'équiper d'un récupérateur de chaleur, Boostherm a choisi de faire un geste en accordant une remise de 5 % sur le prix catalogue des modules et ballons du devis du frigoriste. Pour plus d'informations sur cette belle opportunité : 03 80 48 60 16 ou contact@boostherm.com.

www.boostherm.com