

Exigences relatives aux appareils de cuisine professionnels

À l'avenir, les plaques de cuisson, friteuses ou salamandres devront consommer moins d'électricité. Le Conseil fédéral a édicté des exigences minimales relatives à l'efficacité énergétique de ces trois types d'appareils très gourmands en énergie.

À compter du 1^{er} janvier 2024, il ne sera plus possible de mettre en circulation – ni donc de fabriquer ou d'importer – des plaques de cuisson, friteuses, fours professionnels à gratin ou de maintien au chaud ouverts, diffusant une chaleur supérieure intense (salamandres), s'ils ne satisfont pas à certaines exigences qui prennent effet à cette date. Toutefois, les appareils en stock sur territoire suisse pourront encore être écoulés jusqu'au 31 décembre 2024, même s'ils ne remplissent pas encore ces conditions.

Exigences minimales

Champ d'application et exceptions

Ces exigences s'appliquent aux nouvelles plaques de cuisson, friteuses ou salamandres à usage professionnel alimentées par le secteur, ainsi qu'aux appareils achetés à l'étranger et importés directement pour équiper une cuisine professionnelle. Par contre, les appareils existants ou d'occasion ne sont pas concernés.

Seuls les appareils alimentés par le secteur sont soumis à cette réglementation. Les friteuses au gaz, même si elles sont équipées d'un raccordement électrique dans le but d'alimenter un écran de commande ou de produire l'étincelle d'allumage, ne sont pas concernées.

Ne sont pas non plus concernées:

- les friteuses de table
- les salamandres fermées sur trois côtés équipées d'une grille amovible

- les plaques de gril
- les plaques de cuisson équipant les ouvrages de protection civile suisses autorisées par l'Office fédéral de la protection de la population

Efficacité

Exigences minimales relatives à l'efficacité énergétique en vigueur dès le 1^{er} janvier 2024

Plaques de cuisson	<ul style="list-style-type: none">– plaques à induction;– plaques à infrarouge munies d'un détecteur de casserole qui ne peut pas être durablement désactivé.
Friteuses	<ul style="list-style-type: none">– cuve dotée d'une isolation thermique dont la valeur R atteint au moins 0,12 mètre carré-kelvin par watt;– (les éventuelles zones froides visant à prolonger la durée de vie de l'huile ne doivent pas obligatoirement être isolées).
Salamandres	<ul style="list-style-type: none">– ne sont admises que si elles s'allument et s'éteignent automatiquement grâce à une fonction de détection des assiettes;– (sont cependant autorisés tous les systèmes d'exploitation complémentaires à cette fonction, comme un interrupteur manuel ou une minuterie).

Économies potentielles

Lors des travaux préparatoires, l'analyse de certains exemples typiques a permis d'estimer les économies potentielles induites par la nouvelle réglementation.

	Surcoûts au moment de l'acquisition	Économies annuelles probables d'électricité	Gain annuel probable sur les dépenses d'électricité	Durée d'amortissement du surcoût
Plaques à infrarouge	+3000 CHF (+15%)	4050 kWh	608 CHF	4,9 années
Plaques à induction	+8000 CHF (+50%)	13'500 kWh	2025 CHF	4,0 années
Friteuses	+400 CHF (+10%)	1230 kWh	185 CHF	2,2 années
Salamandres	+300 CHF (+10%)	3880 kWh	582 CHF	6 mois

Il est incontestable que les appareils plus efficaces coûtent en général plus chers à l'achat. Mais on remarque que ce surcoût est amorti rapidement, ce qui représente un avantage à long terme. Après la période d'amortissement, le gain lié à la réduction des besoins en électricité est permanent. À l'époque où a été réalisée l'enquête, le prix de l'électricité avoisinait 15 ct./kWh; il est souvent plus élevé aujourd'hui.

En Suisse, environ 500 plaques de cuisson, 5000 friteuses et 1500 salamandres destinées à un usage professionnel sont vendues chaque année. La durée de vie approximative des plaques de cuisson étant de vingt ans, celle des friteuses et des salamandres, de douze ans, la réduction annuelle de consommation d'électricité due au remplacement des appareils professionnels peut être estimée, au niveau national, à 95 GWh, ce qui équivaut à une économie d'environ 12 millions de francs.

Surveillance du marché

L'Office fédéral de l'énergie (OFEN) est responsable de la surveillance du marché et vérifie que les nouvelles exigences sont bien respectées. Les fabricants et les fournisseurs doivent présenter une documentation technique destinée à expliquer le fonctionnement des caractéristiques nécessaires. Dans le cas des friteuses, il s'agit d'indiquer la valeur R de l'isolation thermique en mètres carré-kelvin par watt, arrondie à deux décimales, ainsi que l'épaisseur de la couche isolante en millimètres.

Quiconque met en circulation ou fournit des installations et appareils de cuisine professionnels doit pouvoir attester au moyen d'une déclaration de conformité et de documents techniques que les exigences fixées à l'annexe 2.14 sont remplies.

Documents requis

Déclaration de conformité

Informations relatives aux documents techniques

Passages clés de l'ordonnance sur les exigences relatives à l'efficacité énergétique (OEEE, RS 730.02)

Article 7

Article 8, annexe 2.14

Informations complémentaires

Des informations relatives aux questions suivantes peuvent être trouvées sur le site Internet de l'OFEN:

- [Surveillance du marché](#)
- [Étiquettes-énergie et exigences d'efficacité](#)
- [Ordonnance du 1^{er} novembre 2017 sur les exigences relatives à l'efficacité énergétique \(RS 730.02, OEEE\)](#)
- www.bfe.admin.ch/appareils-de-cuisine-professionnels

⚠ Clause de non-responsabilité

Cette fiche d'information n'est pas exhaustive et ne doit pas être utilisée comme seule source pour attester du respect des prescriptions. Il est de la responsabilité de chaque acteur de se conformer aux dispositions légales applicables.