



- Communiqué de presse -

Au Cannel, le chef étoilé Bruno Oger produit désormais plus de la moitié de l'énergie nécessaire à ses deux restaurants

Après la mise en place de mesures concrètes pour la gestion de ses déchets, notamment dernièrement à travers l'achat d'un déshydrateur flambant neuf, le chef doublement étoilé au guide Michelin Bruno Oger, voulait aller plus loin dans ses engagements écologiques. Au début de l'été, il a ainsi installé 200 panneaux photovoltaïques, pour profiter de la luminosité très élevée au Cannel (06), où il est installé. Aujourd'hui, il produit plus de la moitié de l'énergie nécessaire à ses deux restaurants.



En 2023, Le Cannet est une des communes de France, où il a fait le plus beau avec 2 925 heures d'ensoleillement (soit 122 jours de soleil), contre une moyenne nationale de 2 021 heures. Les tuiles de la jolie bastide Bruno Oger, nichée au milieu d'un écrin de verdure sur les hauteurs de la ville, ont donc chauffé une bonne partie de l'année.

Imaginez désormais que ces dernières soient recouvertes de panneaux photovoltaïques pour capter cette luminosité en la transformant en électricité. Extrêmement intéressant, n'est-ce pas ? Surtout dans un contexte global où le prix de l'énergie a augmenté de 43 % en deux ans... Une tendance qui ne devrait pas s'arrêter là puisque la fin du bouclier encadrant les hausses tarifaires est fixée à l'horizon 2025. En prenant en compte toutes ces données, le chef Bruno Oger a investi près de 150 000 euros, pour aménager le toit de sa bastide, mais aussi les toitures en tôle des parkings clients situés en contre-bas, de 200 panneaux photovoltaïques.

« Le système fonctionne avec la luminosité, pas nécessairement avec un soleil tranchant, il va être actif toute l'année »

« Nous aspirons à être une entreprise moderne, qui se soucie de l'environnement. Nous avons déjà beaucoup progressé sur la question de la gestion de nos déchets et sur toutes les composantes possibles. C'était la dernière pierre à l'édifice sur ce volet. Ici, au Cannet, il fait beau de fin mars à fin octobre, donc c'était évident. Surtout que le système fonctionne avec la luminosité, pas nécessairement un soleil tranchant. Autant dire qu'il va être actif quasiment toute l'année... assure le chef Bruno Oger. C'est une volonté que nous avons depuis un petit moment, mais nous voulions trouver les meilleures solutions, en accord avec la municipalité et les bâtiments de France, pour que ces panneaux ne touchent pas le toit, et soient quasi invisibles à l'œil nu. On a donc fait faire de la ferronnerie, sur mesure, et la pose a été assurée par une entreprise locale, établie à Fayence, qui était totalement impliquée sur le chantier. »

Des résultats déjà très encourageants sur les quatre premiers mois



Garantis 20 ans, ces 200 panneaux sont un investissement à long terme. Toutefois, les premiers chiffres donnent des résultats plus que positifs : « Grâce à une application, j'ai l'ensemble de données à l'instant T, à la journée, à la semaine, au mois, et à l'année. C'est très précis et quantifiable. **Depuis l'installation, soit avec 4 mois de recul, nous avons consommé 96 000 kW, mais nous en avons produit plus de la moitié, 62 000 kW. Cela représente une économie d'environ 10 000 euros sur notre facture globale.** C'est une moyenne, parce qu'il y a certains jours, où nous sommes fermés, où nous revendons l'énergie, à défaut de la consommer. Si je prends un dimanche d'été, on a eu besoin de 292 kW, pour les appareils qui tournent même lorsque nous sommes fermés, et nous avons produit 350 kW grâce à nos panneaux », développe Bruno Oger.

Nettoyage des fours décalé en fonction de l'ensoleillement, et adaptations possibles en faveur du confort du personnel

Dans le but de maximiser l'utilisation du photovoltaïque, Bruno Oger et ses équipes réalisent les tâches les plus énergivores en consommation à des moments où le soleil alimente fortement les panneaux. « L'exemple le plus parlant, c'est le nettoyage des fours. Nous le faisons désormais tous les deux jours, les après-midis, quand l'ensoleillement est maximum, précise le chef. L'autre grande révolution, amenée par ce nouveau dispositif, c'est l'installation d'une climatisation dans nos cuisines, pour

de meilleures conditions de travail. Nous sommes sous les toits, avec les fours justement, en plein été, la température pouvait monter assez haut. C'est un vrai plus, qui apporte du confort à tout le monde, pour travailler plus sereinement ».