



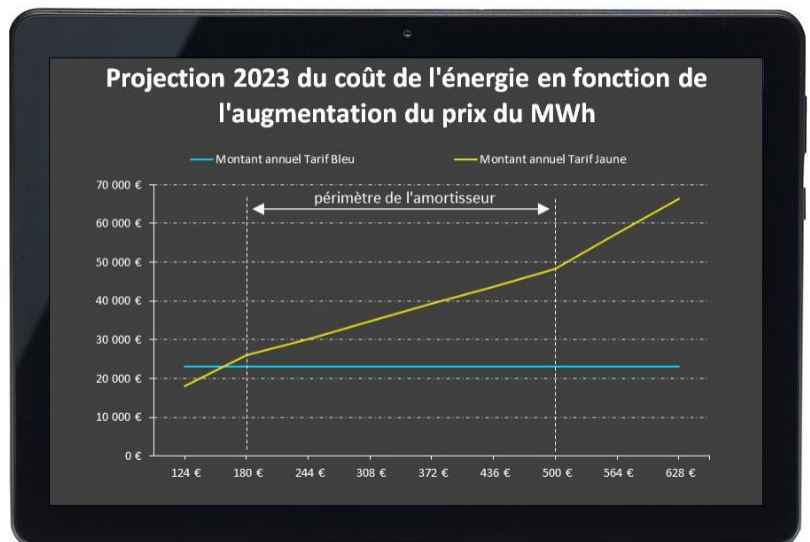
L'optimisation d'énergie, la solution pour revenir au tarif bleu et bénéficier du bouclier tarifaire

La hausse du prix de l'électricité pèse considérablement sur les charges des restaurateurs et menace clairement la pérennité de nombreux établissements. Si des efforts sont mis en place, comme l'amortisseur proposé par le gouvernement, cela ne change pas l'augmentation des prix de l'énergie. La solution pour faire des économies est donc de rester ou revenir sur des abonnements de 36 kVA pour bénéficier du bouclier tarifaire. Depuis plus de 35 ans la société RSW travaille sur l'optimisation de l'énergie et propose une solution simple et efficace, trop souvent méconnue, qui répond aux besoins urgents des professionnels de revenir au tarif bleu réglementé.

Dans un contexte de tension inédite sur le marché de l'électricité, les entreprises connaissent une hausse historique de leur facture, mettant en péril leur pérennité. C'est notamment le cas de **la majorité des restaurants, qui ont vu le montant de leur poste énergétique multiplié par 3 et parfois jusqu'à 7**. Alors que les particuliers peuvent bénéficier d'un bouclier tarifaire mis en place par l'État et lié au compteur de 36 kVA, évitant de trop fortes hausses de leurs factures, les restaurateurs, qui sont en tarif jaune en étant au-dessus des 36 kVA, en sont exclus.

Dans un passé proche, où l'énergie était peu chère, de nombreux établissements ont souscrit des abonnements de puissance Jaune entre 36 et 250 kVA, trop souvent surdimensionnés. **Mal conseillés, les professionnels pensent qu'il est impossible de revenir en arrière**. Or des solutions d'optimisation de puissance fiables et recommandées par les fabricants de matériels existent, avec RSW. « *De trop nombreux professionnels ont facilement basculé en tarif jaune, par précaution, « au cas où », car l'accessibilité au surdimensionnement n'était pas un problème, on leur a conseillé trop facilement des travaux, alors qu'il existait déjà des optimiseurs* ». Précise Johann Simon, PDG de RSW.

RSW, est le leader européen de l'optimisation d'énergie depuis 35 ans. Sa solution **permet aux professionnels de limiter, maîtriser et réduire leurs appels de puissances électriques, sans rien dégrader de la qualité de fonctionnement de leurs équipements**, et ce, grâce à l'optimisation de puissance. Ses Optilesteurs renferment une technologie fondée sur une série d'algorithmes, qui permet de rebasculer une installation **sous le régime du « tarif bleu réglementé » et ainsi bénéficier du bouclier tarifaire**.



« L'Optilesteur » de RSW : une solution pour basculer ou rester en tarif bleu

Les restaurants, sont majoritairement équipés de compteurs dont la puissance souscrite est supérieure à du 36 kVA, les excluant de fait du bouclier tarifaire reconduit pour 2023. Les équipements des laboratoires (fours, sauteuse, marmite, ballons d'eau chaude, etc.) appellent en effet beaucoup de puissance.

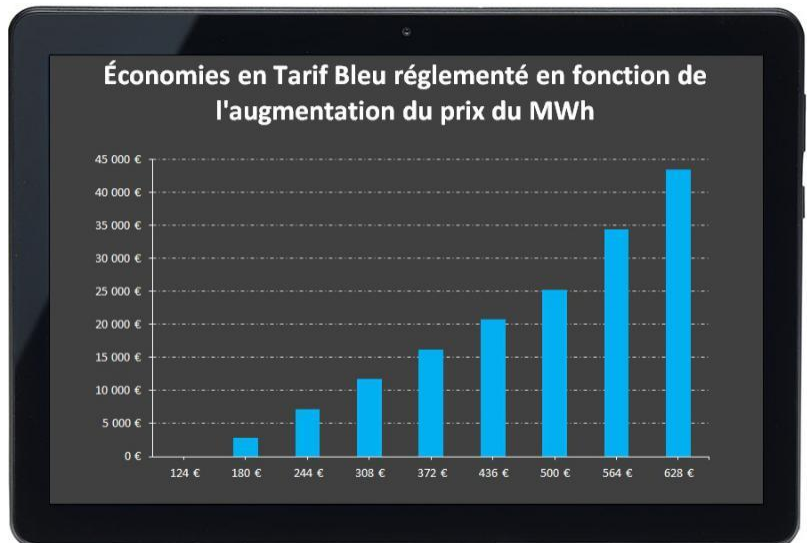
Avec son « Optilesteur », RSW optimise la puissance nécessaire au fonctionnement des équipements des cuisines. Tout en maintenant les infrastructures en place, cette technologie limite la puissance appelée et supprime les pointes de puissance. **L'Optilesteur, installé dans de nombreux restaurants, leur a permis de rester en 36 kVA, alors que leurs établissements comptent jusqu'à 100 kW d'équipements installés.**

Comment ça marche ? L'Optilesteur en action

Prenons un exemple d'un snack. Ce commerce est en tarif jaune, 66 kVA souscrits, avec une offre d'un

fournisseur alternatif. Le montant de sa facture d'électricité sur les 12 derniers mois (oct. 21 à nov. 22) est de 20 500 € HT, dont 13 200 € HT pour la partie énergie.

En fonction des abonnements et du prix de l'énergie, quelles seront leurs factures futures ? Si le prix moyen du MWh est multiplié par 5.2, alors **l'économie que pourrait réaliser ce snack type serait de 45 352 €** en 2023. Soit le delta entre la ligne bleue du tarif bleu réglementé, et la courbe jaune. Avec l'installation d'un Optilesteur cette entreprise pourrait, en effet, basculer en tarif bleu réglementé (segment C5), pour une puissance souscrite à 36 kVA.



L'optimiseur de puissance énergétique Optilesteur de RSW est une technologie qui agit comme un véritable chef d'orchestre des installations électriques. En dialoguant avec les différents équipements, il les coordonne, les synchronise de manière intelligente et juste, supprimant les pics de consommation en les appelant les uns après les autres.

- L'Optilesteur n'a pas pour fonction de réduire l'énergie consommée, **puisque'il ne modifie pas le fonctionnement des équipements** (un four a besoin de calories pour cuire). Mais il permet de mieux l'utiliser.
- À la clé, le restaurateur peut tabler sur **soit une baisse de 50 % de ses besoins en puissance électrique, soit multiplier par 2 sa capacité de production électrique**, tout en restant en 36 kVA 36Kva
- La mise en œuvre de l'Optilesteur ne nécessite **pas de lourds travaux** ni d'investissements dans de nouveaux équipements professionnels, puisque'il s'adapte sur l'installation existante de l'artisan. Le
- restaurateur contribue également à **minimiser les besoins de production en électricité**, dans un contexte où la sobriété énergétique est un sujet économique mais aussi de **responsabilité sociétale**.



Témoignage d'un artisan resté en tarif bleu grâce à RSW

« Lorsque nous avons décidé d'ouvrir notre boulangerie/snacking, c'était dans un ancien salon de coiffure. Donc notre compteur était en 36 kVA tarif bleu. Dans ce petit espace de 82m², tout est compact mais très bien pensé. L'espace accueille deux fours à sole (un four sole deux niveaux + un four mixte), nos machines à laver, une plaque à induction, la hotte, le salon snacking et notre espace de vente. En additionnant nos besoins électriques, ça ne passait tout simplement pas. Nous avons un besoin de 59 kVA foisonnés donc d'un abonnement de 60 kVA.

Nous avons déjà fait appel à EDF pour passer d'un compteur monophasé à un triphasé... 6 mois d'attente pour ce simple changement ! Je pense que nous serions toujours en train d'attendre si l'ensemble de nos partenaires ne nous avaient pas parlé de RSW. Le bureau d'études, notre électricien et même le vendeur des fours. En septembre, nous avons rencontré Fabrice DARCHE. Il a étudié nos besoins, l'ensemble de nos paramètres et a construit le process d'optimisation nécessaire. **Rentrer dans du 36kVA alors qu'on fait du 59 c'est l'effet RSW !** » Valérie et Daniel de la Boulangerie/ snack Cassava.

Un accompagnement de proximité par RSW

La force de RSW réside dans l'accompagnement des restaurateurs de A à Z. Grâce à ses équipes de proximité, basées en régions, RSW réalise d'abord une étude de faisabilité sur l'installation, avant d'apporter son conseil et une réponse adaptée à chaque artisan. Objectif : garantir un résultat final.

« Nous nous adressons au chef d'entreprise qui a besoin d'avoir de la visibilité sur son budget énergie. En basculant en tarif bleu, il bénéficie du bouclier tarifaire dont le prix de l'énergie est encadré, résume Johann Simon, PDG de RSW. Chez RSW, nous ne sommes pas des vendeurs de matériel, mais bien des vendeurs de solutions et de résultat. »

À propos

RSW est le leader européen de l'optimisation énergétique. Il propose, depuis plus de 35 ans, un accompagnement complet des entreprises dans le management de leurs dépenses énergétiques. Il conçoit et fabrique des matériels et logiciels destinés à optimiser la puissance des installations. Siégeant dans l'Oise, l'entreprise est présente sur tout le territoire français. Elle assure l'audit, le conseil, l'installation, le suivi et le service après-vente auprès de ses clients artisans, industriels de l'agroalimentaire, établissements scolaires, cuisines collectives, hôpitaux et Ehpad, grande distribution, logements et bâtiments tertiaires. **RSW est membre du réseau RFE** (Resto France Experts). Il emploie une vingtaine de collaborateurs. <https://www.rsw.net>