31.08.2022 – 15:46 Uhr

La pénurie d'énergie annoncée inquiète l'hôtellerie-restauration

Zurich (ots) -

Six établissements de l'hôtellerie-restauration sur dix se déclarent préoccupés par la menace d'une pénurie d'énergie. La Fédération GastroSuisse est aussi membre fondatrice de l'Alliance pour les économies d'énergie. En tant que telle, elle soutient résolument les efforts de la Confédération, de l'économie et de la société visant à surmonter la crise de l'énergie. GastroSuisse demande toutefois aux milieux politiques de mener une action d'urgence pour freiner l'explosion des coûts du gaz et de l'électricité, faute quoi l'existence de dizaines de milliers d'entreprises serait menacée.

La Fédération GastroSuisse adhère depuis aujourd'hui à l'Alliance pour les économies d'énergie en tant que membre fondatrice et soutient la campagne d'hiver pour les économies d'énergie lancée par la Confédération. "Nous voulons assumer nos responsabilités en contribuant à maîtriser la crise de l'énergie", déclare le président de GastroSuisse Casimir Platzer pour justifier cette démarche. L'hôtellerie-restauration est elle aussi concernée par la menace d'une pénurie d'énergie. Une enquête actuelle de GastroSuisse menée auprès de quelque 2000 membres révèle que 64% environ des établissements sondés sont préoccupés par cette situation. Cette proportion est encore supérieure (quatre établissements sur cinq) chez les gros consommateurs d'énergie de la branche. Près de 20% des établissements de l'hôtellerie-restauration font partie du groupe des gros consommateurs et seraient donc directement concernés par un contingentement de l'énergie.

La Fédération salue également les efforts déployés par la Confédération, les milieux économiques et la société dans le cadre de la sensibilisation aux économies d'énergie. "La politique doit maintenant intervenir, faute de quoi la stabilité économique serait mise à mal", explique Casimir Platzer. Il convient de prendre des mesures d'urgence pour freiner l'explosion des coûts de l'électricité et du gaz. "Dans le cas contraire, l'existence de dizaines de milliers d'entreprises serait menacée dans notre pays", ajoute le président de GastroSuisse. Il faut appliquer des mesures d'économies, étendre ou garantir la production et vraisemblablement aussi plafonner les prix. GastroSuisse s'engage en outre pour que les gros consommateurs qui s'approvisionnent sur le marché libre de l'électricité puissent revenir à l'approvisionnement de base.

GastroSuisse a commencé très tôt à sensibiliser les professionnels de l'hôtellerie-restauration à ce problème. Elle soutient leurs efforts en matière d'économies d'énergie et leur propose une liste de 90 conseils pour agir au mieux dans ce contexte. GastroSuisse considère que les économies d'énergie ne sont pas uniquement utiles pour prévenir une pénurie ou des black-outs. "La réduction des coûts énergétiques est aussi un facteur de succès non négligeable", explique Casimir Platzer. Il ajoute: "Les économies d'énergie sont financièrement rentables à moyen et à long terme. Des solutions appliquées rapidement permettraient de réduire la consommation d'électricité de 10% au minimum"

Forte propension aux économies d'énergie

Aujourd'hui, une entreprise interrogée sur cinq applique déjà des mesures d'économies d'énergie. La proportion s'établit à 30% pour les établissements d'hébergement et les gros consommateurs. En raison de la menace qui pèse actuellement, 82% des établissements, 85% des entreprises d'hébergement et 88% des gros consommateurs déclarent vouloir ou envisager l'application d'autres mesures pour réduire leur consommation d'énergie: installation de minuteries, adaptation de la courbe du chauffage et baisse de la température de consigne pour l'eau chaude. De nombreuses personnes prévoient de remplacer les sources lumineuses. Les établissements d'hébergement misent également sur l'autoproduction d'électricité, alors que les restaurateurs acquièrent des appareils de cuisine qui présentent une meilleure efficience énergétique.

En revanche, près de 40% des sondés ne savent pas si des économies d'énergie sont potentiellement possibles dans leur établissement. Des conseils ciblés peuvent y remédier. C'est pourquoi GastroSuisse soutient l'audit énergétique pour les PME depuis 2019, en partenariat avec PEIK.

Fédération nationale de l'hôtellerie-restauration, GastroSuisse défend les intérêts de la branche depuis sa création en 1891. GastroSuisse est aussi la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration. Elle recense quelque 20 000 membres (dont 2500 hôtels environ) et regroupe 26 associations cantonales ainsi que quatre groupements sectoriels.

Contact:

GastroSuisse, Casimir Platzer, président
044 377 53 53 ou communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100894139 abgerufen werden.