



Le nombre de sources lumineuses a été réduit au minimum



Les postes de travail sont organisés de manière à bénéficier au maximum de l'éclairage naturel



Les lampes mises en place sont économes



Les vitrages et les luminaires sont nettoyés régulièrement





Il y a des éclairages  
d'appoint sur les postes  
de travail



Les commandes  
automatiques sont  
correctement  
paramétrées

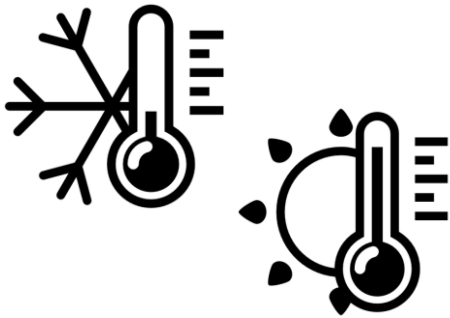


La chaudière est arrêtée  
en été ou basculée en  
« mode été »



Les circulateurs sont  
arrêtés en période  
estivale





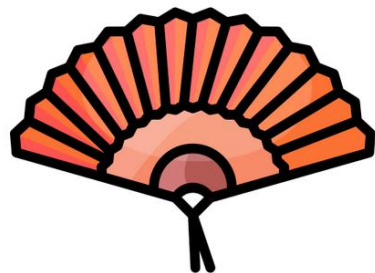
Des campagnes de mesures des températures dans les salles sont réalisées



Les ralentis de chauffage en période d'inoccupation sont optimisés



La température de consigne du local serveur est entre 18°C et 27°C



La ventilation est réduite en période d'inoccupation





Il y a des dispositifs  
coupe veille près des  
machines



Les personnels sont  
équipés d'un  
ordinateur portable et  
non fixe



Tous les ordinateurs sont  
éteints le soir  
automatiquement



Les paramètres de  
l'imprimante sont réglés  
sur noir et blanc et R/V  
par défaut





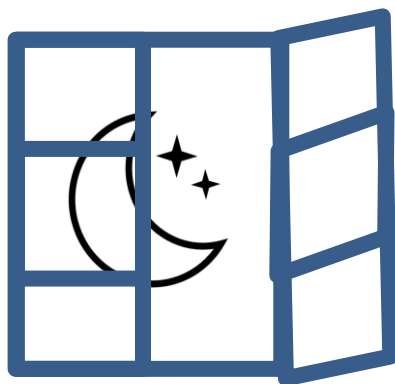
Les lumières dans une  
salle sont éteintes de  
manière systématique  
quand elles ne sont plus  
utiles



Les radiateurs sont  
propres et dégagés



Les robinets  
thermostatiques sont  
correctement positionnés

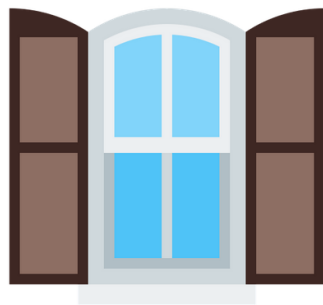


En période chaude, les  
fenêtres sont laissées  
ouvertes la nuit





Il n'y a pas d'eau chaude  
aux robinets pour se laver  
les mains



Le temps d'aération  
des pièces n'est pas  
trop long, et les  
radiateurs sont coupés

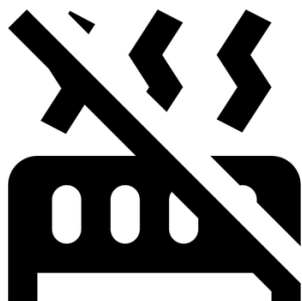


L'eau chaude ne coule  
pas inutilement entre  
deux usages



En cuisine, les appareils  
électriques sont éteints  
quand ils ne sont plus  
utilisés

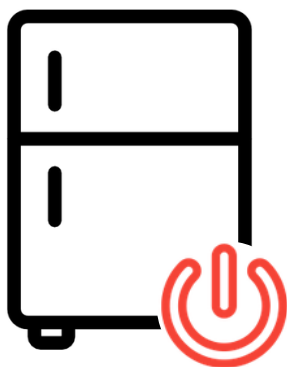




Il n'y a pas de radiateur  
d'appoint dans les salles



Les occupants  
s'habillent  
chaudement en hiver



Les réfrigérateurs sont  
vidés et éteints pendant les  
vacances



Les chambres froides  
sont vidées et  
éteintes pendant les  
vacances





Les portes du réfrigérateur/chambre froide sont refermées au plus vite après usage



Les aliments sont cuits à plus basse température avec un couvercle



Les portes donnant sur l'extérieur sont maintenues fermées



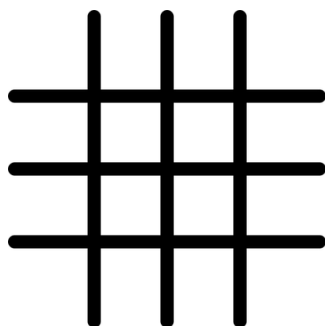
Le bain d'huile de friture est réglé sur la température minimale (160-165°C)



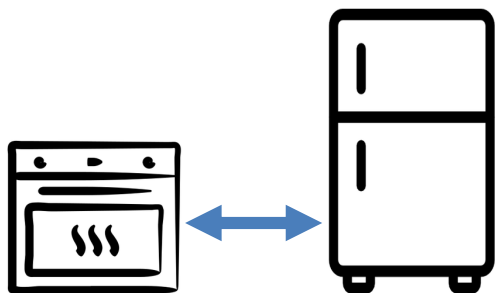




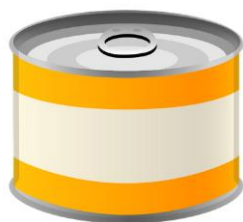
Les réfrigérateurs sont  
régulièrement dégivrés



Les grilles des  
réfrigérateurs sont  
régulièrement  
dépoussiérées



Les réfrigérateurs sont  
éloignés des fours et  
autres sources chaudes.



Les denrées qui ne  
l'exigent pas ne sont pas  
réfrigérées (boissons,  
conserves)





Les volets sont descendus  
tous les soirs en période  
froide

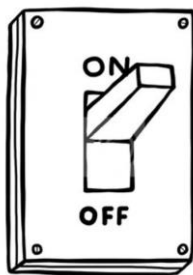


Les radiateurs sont  
désemboués  
régulièrement



Les radiateurs dans les  
couloirs sont fermés  
(au moins 1 sur 2)





*automatiquement*

L'éclairage est éteint  
automatiquement chaque  
soir (y compris extérieur)



Tous les tuyaux sont  
calorifugés

