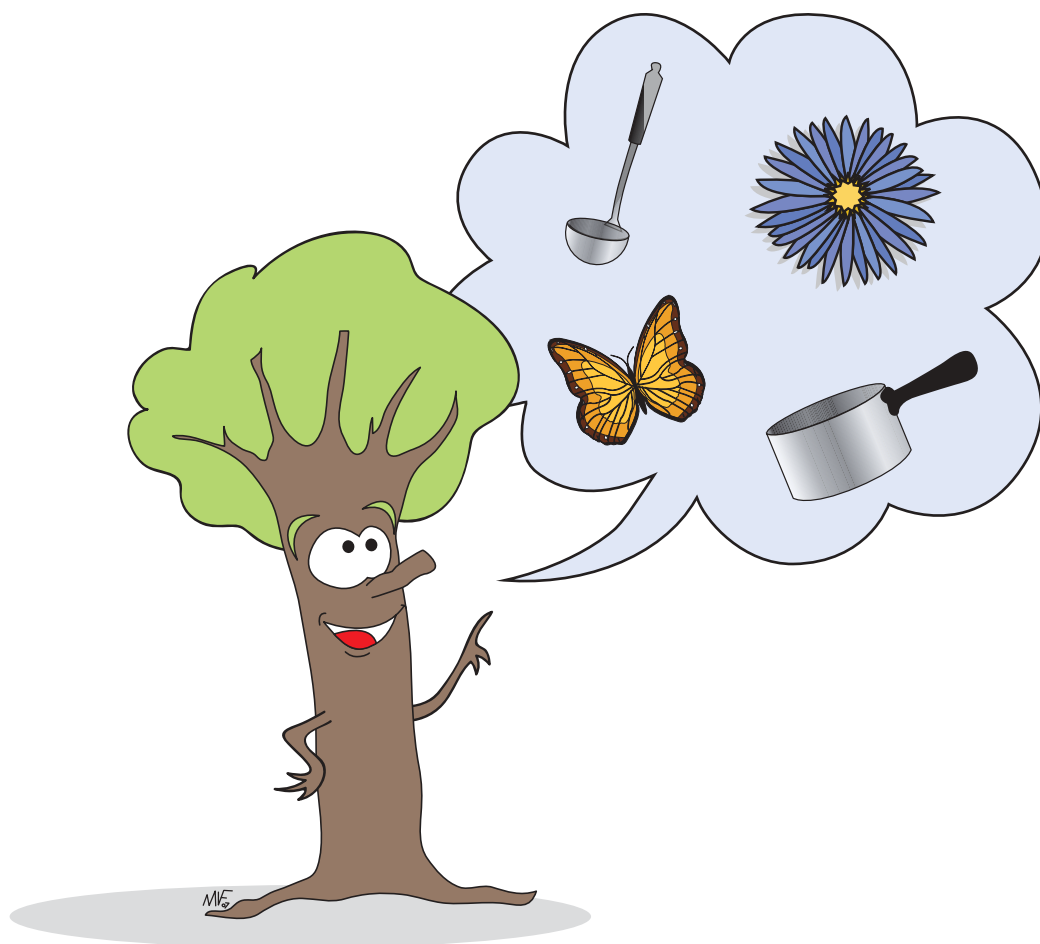


LA DÉMARCHE HQE®

Haute Qualité Environnementale

EN RESTAURATION

Quels enjeux ?



*Donner du goût à l'environnement :
une démarche raisonnée qui se cuisine tous les jours*

Collection ENSEIGNEMENT – FORMATION RESTAURATION – HÔTELLERIE

- **LA CUISINE DE RÉFÉRENCE, Techniques et préparations de base et Fiches techniques de fabrication - version complète, par M. Maincent** (parution 1993 ; mise à jour 2002)
- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE - en deux tomes, par M. Maincent
Tome 1 : Techniques et préparations de base (parution 2001)
Tome 2 : Fiches techniques de fabrication (parution 2003)
- CUISINE DE RÉFÉRENCE, Préparations et techniques de base et Fiches techniques de fabrication - en un volume, par M. Maincent (parution 1993)
- TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent (parution 1995)
- TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 1984)
- **PRACTICAL KITCHEN WORK, The basic arts of cooking, par M. Maincent, traduction M. Anker** (parution 1988)
- BONS GESTES EN RESTAURATION, par M. Brunet (parution 2006)
- LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE, par D. Béhague (parution 2001)
- MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE – en deux tomes + Fiches d'évaluation, par M. Faraguna et M. Muschert
Tome 1 : Les produits. Versions professeur et élève (parution 2001 ; mise à jour 2006)
Tome 2 : Versions professeur et élève (parution 2002)
- LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ, par M. Grossmann et A. Le franc (parution 2006)
- MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, par I. Saujat, M. Strauss et M. Muschert
Tome 1 : Versions professeur et élève (parution 2005)
Tome 2 : Versions professeur et élève (parution 2006)
- CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE - en deux tomes, par S. Ollivier
Bac Techno Hôtellerie Snd (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie 1ère (parution 2003)
- SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT - en deux tomes, par C. Ferret
Tome 1 : Un savoir professionnel pour un service de qualité (parution 2003)
Tome 2 : Organisation et technologie professionnelles (parution 2002)
- TP RESTAURANT, par C. Ferret (parution 2003)
- CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION, par C. Ferret et J.-M. Framery (parution 1999 ; mise à jour 2003)
- PRODUITS DE RESTAURANT, Fiches d'exercices, par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry (parution 2000)
- TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT – en deux tomes, par T. Boulicot et D. Jeuffrault (tome 1)
Tome 1 : Préparations - Découpages - Flambages (parution 1988)
Tome 2 : Mise en place - Décoration - Service (parution 1987)
- DICTIONNAIRE DE RESTAURANT, par B. Galliot (parution 2001 ; mise à jour 2004)
- LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT, par P. Brunet (parution 1999 ; mise à jour 2005)
- LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS, par P. Brunet (parution 1987 ; mise à jour 2004)
- VINS ET AUTRES BOISSONS - BEP/CAP, par P. Brunet (parution 1997)
- PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS, par M. Cailhol et B. Grosselin (parution 1994)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELLIÈRE (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GESTION DE L'ENTREPRISE - Bac Pro Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année - en deux tomes, par N. Bach et J.-C. Oulé (parution 2003)
- GESTION HÔTELLIÈRE – en deux tomes, Bac Techno Hôtellerie 1ère, par M.-N. Bontoux et F. Pierson (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie Term + Corrigé, par M. Leurion, T. Lautard et J.-J. Cariou (parution 2003)
- CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELLIÈRE – en deux tomes, Bac. Techno. Hôtellerie 1^{ère} + Corrigé, par J.-J. Cariou et F. Rey (parution 2001)
Bac. Techno. Hôtellerie Term, par F. Rey (parution 2002) : Divisé en deux ouvrages :
 - 1) 14 premiers cas + Corrigé
 - 2) 16 cas suivants + Corrigé
- TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION - en deux tomes, par J.-C. Oulé
BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} année : Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2000 ; mise à jour 2006)
BTS Hôtellerie-Restauration 2^{ème} année : Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2002)
- DROIT - BTS Hôtellerie – Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, par J.-J. Cariou et J.-C. Oulé (parution 2002)
- ÉCONOMIE ET DROIT - Bac Techno Hôtellerie Snd, par R. Graglia et J.-L. Cordon (parution 1994)
- ÉCONOMIE D'ENTREPRISE - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, par J.-P. Barret (parution 2003)
- MATHÉMATIQUES, Méthodes et Exemples - Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} et Term, par M. Charrier (parution 2005)
- DICTIONNAIRE DE MARKETING, par J.-J. Cariou (parution 2005)
- MERCATIQUE HÔTELLIÈRE ET TOURISTIQUE - BTS Hôtellerie-Restauration et BTS Tourisme – en deux tomes, par C. Van der Yeught
BTS 1^{ère} année + Corrigé (parution 1999 ; mise à jour 2005)
BTS 2^{ème} année (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE. Versions professeur et élève, par R. Bruzzese et D. Tourneille (parution 2002)
- HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE - BTS Hôtellerie-Restauration, par J.-F. Coutelou et J. Hannedouche (parution 2000)
- ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER – en trois tomes, par M. Hartbrot et B. Leproust
Bac Techno Hôtellerie Snd. Versions professeur et élève (parution 2003)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}. Versions professeur et élève (parution 2001)
Bac Techno Hôtellerie Term. Versions professeur et élève (parution 1999)
- ; A SU SERVICIO ! – Bac Techno 1ère et Term et TS mise à niveau, par M. Covain Geliot (parution 2006)

- BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT – CAP/BEP 1^{ère} année. Version professeur et élève + Corrigé, par G. Czapiewski, M.-C. Lefer et F. Mainot (parution 1998)
- L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS, Serveurs – Cuisiniers, par É. Brikké traduction E. Cornalba (parution 1988)
- L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS, Serveurs – Cuisinier, par É. Brikké traduction M. Chazal Varela (parution 1990)
- ANGLAIS Bac Pro, Livret d'activités + Corrigé, par G. Raguin (parution 1997)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Restaurant - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Cuisine - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- LA CONJUGAISON, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise, par D. Zélé (parution 2003)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE – CAP/BEP, par D. Brunet-Loiseau (parution 1995)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, par D. Brunet-Loiseau (parution 1992 ; mise à jour 1999)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Faraguna, J. Di Léna Reiland et M. Muschert (parution 2003)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Faraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert (parution 2000)
- NUTRITION-ALIMENTATION – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par B. Rougier (parution 2000)
- TECHNOLOGIE, Équipement - entretien - alimentation – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- TECHNOLOGIE, Ergonomie – qualité – animation – technologie des produits – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par M.-F. Collombet et S. Goussé (parution 2003)
- SCIENCES APPLIQUÉES Bac Pro + Corrigé, par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprétotte et C. Thiébaud (parution 2000)
- DÉCORS ET PRÉSENTATIONS, par J.-P. Lebland et D. Dugabelle (parution 1990)
- L'ART DES PRÉSENTATIONS, par J.-P. Lebland (parution 1993)
- ANNALES Bac Pro Restauration. Sujets et corrigés 1994 - 1995
- ANNALES Bac Pro Restauration. Sujets 1996 - 1997 - 1998 - 1999
- ANNALES Bac Pro Restauration. Sujets et corrigés 2000 - 2001 - 2002
- ANNALES BEP Hôtellerie-Restauration/CAP Cuisine-Restauration-Hébergement. Sujets 1998
- ANNALES BTS Hôtellerie-Restauration. Sujets et corrigés 1997 - 1998

Collection ENSEIGNEMENT – FORMATION – TOURISME

- DROIT DU TOURISME, par D. Rubio-Ayache (parution 2004)
- L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES, par É. Brikké (parution 1992)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GÉOGRAPHIE DU TOURISME, par J.-C. Dinety et É. Proust (parution 2002)
- LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX, par Mme Cogen-Vermeesse, J.-C. Dinety et É. Proust (parution 1997)
- LA FRANCE DES PATRIMOINES, J.-C. Dinety, É. Proust et M. Rossi (parution 2003)

Collection BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ

- BEP TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2002)
- BEP TECHNOLOGIE RESTAURANT + Cahier d'exercices, par C. Ferret (parution 2005)
- BEP ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELLIÈRE + Corrigé, par C. Balanger (parution 2005)
- BEP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- CAP TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent, R. Labat, R. Leman (parution 2003)

Collection CAP RESTAURANT – CUISINE – SERVICES HÔTELIERS FORMATION PAR ALTERNANCE

- CAP RESTAURANT – en deux tomes, par J.-F. Augez-Sartral
CAP Restaurant 1ère année : Versions professeur et élève (parution 2002)
CAP Restaurant 2^{ème} année. Versions professeur et élève (parution 2003)
- CAP SERVICES HÔTELIERS – en deux tomes, par J.-F. Augez-Sartral et C. Balanger (tome 2)
CAP Services Hôtelières 1^{ère} année : Versions professeur et élève (parution 2002)
CAP Services Hôtelières 2^{ème} année : Versions professeur et élève (parution 2003)
- CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT + Corrigé, par C. Balanger (parution 2005)

Collection BEP et CAP RESTAURANT – CUISINE LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES

- BEP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2004)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT, par O. Sapelkine (parution 1998 ; mise à jour 2006)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2002)
- CAP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, par B. Rougier, M.-F. Jan, O. Legrand (parution 2004)

Photos : Sylvie Vernichon

© Editions BPI 2007 - ISBN : 978-2-85-708442-6

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays.

« Le code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122.5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1^{er} de l'article L.122-4). « Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. »

Préface

*Cet ouvrage est le travail de professionnels de la restauration, conscients de **l'importance de la thématique environnementale pour l'avenir**, qui ont observé comment cette problématique pouvait fonctionner dans leur secteur.*

Ces professionnels, membres du FCSI, ont tenté de répondre à la question posée (quels enjeux ?) en fournissant le fruit de leur réflexion (2 ans d'études) et les informations recueillies sur des sites où cette approche a déjà pu être expérimentée.

*Cette réalisation est en **parfaite adéquation** avec les missions que notre Association Internationale de Consultants en Restauration, s'est assignée :*

PARTAGER

Nous travaillons, à travers l'animation de groupes de travail et l'organisation de journées à thème et de voyages d'études à faire découvrir à nos membres Consultants, les plus récents progrès technologiques à mettre en œuvre dans le cadre des contrats qui leur sont attribués.

ASSISTER

Nos membres Consultants, à travers leurs missions de conseil, offrent aux Maîtres d'Ouvrage, les derniers développements techniques, au service de leurs programmes de restauration. C'est le cas pour cette édition « pratique », qui contribue à l'amélioration des systèmes de restauration, en les encourageant à devenir éco-citoyens.

INITIER

Nos 1400 membres répartis dans plus de 40 pays, de l'Amérique du Nord à l'Asie et au Pacifique, sont en permanence à la pointe de la recherche. Chacun, à son niveau, initie des démarches résolument novatrices, avec pour souci permanent le bien-être des clients finaux.

*Cet ouvrage « **La Démarche HQE® en restauration : quels enjeux ?** » est une contribution française à la prise en compte des facteurs environnementaux dans les métiers de la restauration, et nous souhaitons qu'il soit suivi de nombreuses autres initiatives de ce type, tant dans notre hexagone que dans d'autres parties du monde.*

Dominique Van Moerkercke

Président du FCSI France

Foodservice Consultants Society International



Avant-propos

La restauration et l'environnement ont une ambition commune, donner du goût à la vie. L'environnement est trop souvent perçu comme une discipline, alors qu'il s'agit avant tout de qualité de vie. Une qualité de vie à offrir équitablement à nos contemporains et aux générations futures.

La restauration, c'est donc le plaisir de ce que l'on mange et d'un moment agréable dans la journée, c'est aussi le besoin, et même l'opportunité de maîtriser l'ensemble des paramètres environnementaux liés à la préparation et au service des repas.

Comme cet ouvrage l'indique, ils sont nombreux et concernent toutes les étapes de la chaîne, de la livraison et du stockage des marchandises jusqu'à la vaisselle et l'enlèvement des déchets, en passant par la qualité des ambiances offertes aux personnels et aux usagers : lumière, bruits, odeurs, etc.

Il faut aussi noter que dans un immeuble de bureaux classique, ou d'activités traditionnelles, la cuisine et la restauration concentrent souvent une part importante des enjeux environnementaux. Leur modernisation est donc une occasion d'améliorer sensiblement le bilan environnemental de tout le bâtiment. Dans certains cas, ce sera aussi un premier pas vers une politique environnementale élargie à tous les locaux et les activités qui s'y déroulent.

La démarche HQE® permet d'analyser en détail l'ensemble des aspects environnementaux d'une opération, de construction neuve comme de réhabilitation d'un bâtiment. Elle offre une méthode pour mieux intégrer ces composantes à un projet cohérent, à l'optimiser de deux points de vue, fonctionnel et bilan environnemental.

Il fallait toutefois, pour aller au-delà d'une simple affirmation, que la démarche HQE® soit mise en œuvre dans des opérations concrètes, de manière à en vérifier l'intérêt pour des salles de restauration. Les exemples présentés dans cet ouvrage témoignent de l'efficacité de la formule et ont permis de projeter la démarche HQE® dans l'univers de la restauration. La déclinaison qui en résulte constitue un outil précieux, dont il faut saluer la publication, à un moment marqué par la hausse du prix des énergies et les exigences croissantes des usagers en termes de santé et de confort.

L'initiative de cet ouvrage doit être saluée comme un progrès à la fois pour la HQE® et pour les activités de restauration, sur la voie du développement durable.

Dominique Bidou

Président d'honneur de l'Association HQE

Ont participé
à la rédaction du guide les membres du FCSI suivants :

Sylvaine BOUQUEREL - Sylvaine Bouquerel Conseil,
Présidente de la Commission Internationale d'Accréditation FCSI

Gilles CASTEL - PDG GSIR, B.E.T. en restauration

Olivier ROBIN - Président MEIKO France

Maurice VINCENT - MV Consultant, Vice-Président CICF R&H

Rabah ZIANE - Directeur Technique Halton SAS



ainsi que leurs partenaires pour leur avis éclairé et leur retour d'expérience :

Didier GIRARD - Ingénieur en chef Centre Hospitalier Le Mans (72)
Vice-Président de l'UDIHR

Philippe LULIN - Directeur UCP Boulogne-Billancourt (92)
Président UPRM



Et avec le soutien de :

Dominique BIDOU - Président d'honneur de l'Association HQE®

Thierry LACROIX - Responsable certification du CERTIVEA

Et du **GECO** pour ses travaux sur les fiches techniques d'aide à l'élaboration
des objectifs de performance par type de matériel.



Sommaire

1	Préambule	p 8
	• Donner du sens à une démarche HQE®	p 9
	• Un enjeu incontournable en restauration	p 9
2	Définitions	p 11
	• Définition formelle	p 12
	• Définition explicite	p 12
	• Définition exigentielle	p 13
3	Les zones de travail	p 15
4	Les enjeux par zone de travail	p 19
5	Les enjeux par type de matériel	p 39
6	Indicateurs de mesure et de suivi	p 55
7	Exemples de réalisations	p 63
	• Centre Hospitalier Le Mans (72)	P 64
	• UCP Boulogne-Billancourt (92)	p 72
8	Certification	p 77
9	Annexes	p 83
	• Glossaire	p 84
	• Index des Contacts	p 85
	• Références	p 86
	• Bibliographie	p 87

1 PRÉAMBULE



Rappel historique

Le fait que le développement durable devienne une orientation partagée par l'ensemble des acteurs économiques engage le secteur de la construction vers des démarches concrètes pour diminuer les impacts environnementaux générés par leurs activités. Le secteur de la construction est en effet responsable de 43 % de la consommation d'énergie, 25 % des gaz à effet de serre, 40 % de la consommation de ressources naturelles et de la production de déchets.

Afin de trouver des réponses concrètes à ces enjeux, la démarche de Haute Qualité Environnementale a été élaborée dès 1996 par tous les acteurs de la construction, regroupés au sein de l'Association HQE®.

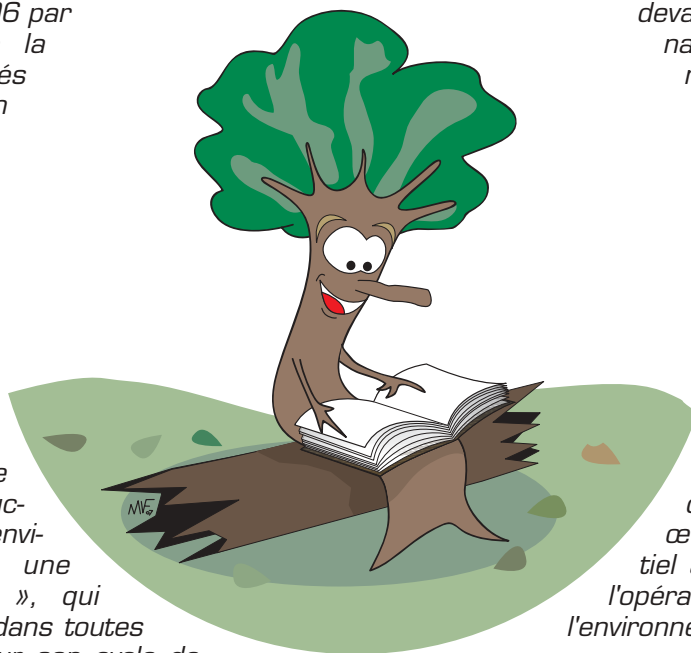
La démarche HQE® touche à la fois l'environnement intérieur, celui des futurs usagers, avec des préoccupations de santé et de confort, et l'environnement au sens général, avec des objectifs d'économie de ressources et de réduction des rejets dans l'environnement. C'est une « approche système », qui considère le bâtiment dans toutes ses composantes et sur son cycle de vie. Sa souplesse favorise son adaptabilité à des contextes variés : elle s'applique à tous types de bâtiments, aux travaux neufs et à la réhabilitation ; elle se transpose aisément aux climats tropicaux ; elle se décline aux opérations d'aménagement.

La raréfaction des ressources et l'effet de serre d'une part, la demande des usagers de plus de confort et de sécurité d'autre part, deux exigences apparemment contradictoires : le défi que la démarche HQE® tente de relever avec tous les professionnels s'inscrit dans une perspective de développement durable.

La démarche HQE® se structure selon deux volets indissociables :

- le Système de Management Environnemental (SME), colonne vertébrale de la démarche HQE® ;
- la DEQE (Définition Explicite de la Qualité Environnementale), performance intrinsèque de l'ouvrage, définie selon 14 cibles.

Ces deux volets font l'objet de référentiels sous la responsabilité de l'association HQE®, qui trouvent leur origine dans les travaux du Plan Construction et Architecture (1993-1996), et sont repris en normalisation française, et présentés devant les instances internationales et européennes de normalisation, l'ISO et le CEN.



Le référentiel SME précise l'ensemble de l'organisation, des procédures et des pratiques spécifiques à une opération de construction. Le SME est élaboré, mis en place et géré par le Maître d'Ouvrage pour définir, mettre en œuvre et vérifier l'exigence ainsi que l'état final de l'opération du point de vue de l'environnement.

Le référentiel DEQE (Définition Explicite de la Qualité Environnementale) définit ce que sont les pratiques de qualité environnementale des bâtiments. Il formalise le contenu des 14 cibles et propose un certain nombre d'exigences et d'indicateurs, qualitatifs ou quantitatifs.



Donner du sens à une démarche HQE®

Lancer un projet dans le cadre d'une démarche HQE® est une démarche volontaire ; bien que pour certains elle puisse paraître fastidieuse et coûteuse, elle devrait au contraire s'inscrire dans une démarche économique avantageuse quelle que soit la Maîtrise d'Ouvrage concernée ; passés les effets mode, gérer un chantier de sa conception ou restructuration à sa réalisation sur le plan de la HQE®, c'est un engagement fort pour l'avenir de notre patrimoine immobilier, sur le plan :

Ce qui par conséquent agit sur la performance économique de celui-ci.

Par contre ce qui à notre sens est novateur, c'est la mise en place d'indicateurs permettant de quantifier l'impact réel des différents choix techniques en terme de performance acoustique, énergétique..., et ce, à travers la certification.

- De sa **longévité**,
- De sa **faible nuisance** dans l'environnement
- De sa **faible consommation** énergétique
- Ou encore des **prévisions de transformations** ou de changement de destinations.

Un enjeu incontournable en restauration

Contrairement à certaines idées reçues, dès l'instant où la restauration fait partie des usages du bâtiment (a fortiori si elle en est l'usage principal), celle-ci devient l'enjeu majeur d'une

démarche HQE®. **De plus, après plusieurs réalisations, les retours sur investissement constatés se font à très court terme (de 1 à 3 ans le plus souvent).**



2

DÉFINITIONS



Les **14** Cibles



Définition formelle

« Maîtriser les impacts sur l'environnement extérieur et créer un environnement intérieur sain et confortable ».

Définition explicite

14 cibles pour aider les Maîtres d'Ouvrages à structurer leurs objectifs

MAÎTRISER LES IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT EXTÉRIEUR	CRÉER UN ENVIRONNEMENT INTÉRIEUR SATISFAISANT
ÉCO-CONSTRUCTION <ol style="list-style-type: none">1. Relation harmonieuse des bâtiments avec leur environnement immédiat2. Choix intégré des procédés et produits de construction3. Chantier à faibles nuisances	CONFORT <ol style="list-style-type: none">8. Confort hygrothermique9. Confort acoustique10. Confort visuel11. Confort olfactif
ÉCO-GESTION <ol style="list-style-type: none">4. Gestion de l'énergie5. Gestion de l'eau6. Gestion des déchets d'activité7. Gestion de l'entretien et de la maintenance	SANTÉ <ol style="list-style-type: none">12. Qualité sanitaire des espaces13. Qualité sanitaire de l'air14. Qualité sanitaire de l'eau



Définition exigentielle

Elle représente l'ensemble des référentiels de l'Association HQE®. Elle permet de préciser la définition de la QE (Qualité Environnementale) d'un bâtiment en fournissant la définition qu'on peut donner actuellement aux exigences environnementales particulières que doivent satisfaire les différentes composantes du bâtiment, de ses équipements et du reste de la parcelle de l'opération de construction ou d'adaptation. Les définitions des cibles de la QE des bâtiments s'appliquent à tous les types de bâtiments, neufs ou existants.



LES CIBLES DE MAÎTRISE DES IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT EXTÉRIEUR

LES CIBLES D'ÉCO-CONSTRUCTION

Cible n°01

« Relation harmonieuse des bâtiments avec leur environnement immédiat » :

- Utilisation des opportunités offertes par le voisinage et le site
- Gestion des avantages et désavantages de la parcelle
- Organisation de la parcelle pour créer un cadre de vie agréable
- Réduction des risques de nuisance entre le bâtiment, son voisinage et son site.

Cible n°02

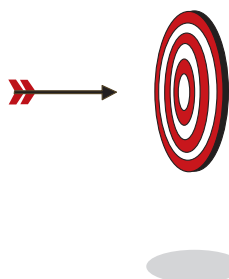
« Choix intégré des procédés et produits de construction » :

- Adaptabilité et durabilité des bâtiments
- Choix des procédés de construction
- Choix des produits de construction.

Cible n°03

« Chantier à faibles nuisances » :

- Gestion différenciée des déchets de chantier
- Réduction des pollutions de la parcelle et du voisinage
- Maîtrise des autres nuisances de chantier.



LES CIBLES D'ÉCO-GESTION

Cible n°04

« Gestion de l'énergie » :

- Renforcement de la réduction de la demande et des besoins énergétiques
- Renforcement du recours aux énergies environnementales satisfaisantes
- Renforcement de l'efficacité des équipements énergétiques
- Utilisation des générateurs propres lorsqu'on a recours à des générateurs à combustion.

Cible n°05

« Gestion de l'eau » :

- Gestion de l'eau potable
- Recours à des eaux non potables
- Assurance de l'assainissement des eaux usées
- Aide à la gestion des eaux pluviales.

Cible n°06

« Gestion des déchets d'activités » :

- Conception des dépôts de déchets d'activités adaptée aux modes de collecte actuels et futurs probables
- Gestion différenciée des déchets d'activités, adaptée au mode de collecte actuel.

Cible n°07

« Entretien et maintenance » :

- Optimisation des besoins de maintenance
- Mise en place de procédés efficaces de gestion technique et de maintenance
- Maîtrise des effets environnementaux des procédés de maintenance.



LES CIBLES DE CONFORT

Cible n°08

« Confort Hygrothermique » :

- Permanence des conditions de confort hygrothermique
- Homogénéité des ambiances hygrothermiques
- Zonage hygrothermique.

Cible n°09

« Confort acoustique » :

- Correction acoustique
- Isolation acoustique
- Affaiblissement des bruits d'impact et d'équipements
- Zonage acoustique.

Cible n°10

« Confort visuel » :

- Relation visuelle satisfaisante avec l'extérieur
- Éclairage naturel optimal en termes de confort et de dépenses énergétiques
- Éclairage artificiel satisfaisant et en appoint de l'éclairage naturel.

Cible n°11

« Confort olfactif » :

- Réduction des sources d'odeurs désagréables
- Ventilation permettant l'évacuation des odeurs désagréables.

LES CIBLES DE SANTÉ

Cible n°12

« Qualité sanitaire des espaces » :

- Création de caractéristiques non aériennes des ambiances intérieures satisfaisantes
- Création de conditions d'hygiène
- Facilitation du nettoyage et de l'évacuation des déchets d'activités
- Facilitation des soins de santé
- Création de commodités pour les personnes à capacités réduites.

Cible n°13

« Qualité sanitaire de l'air » :

- Gestion des risques de pollution par les produits de construction
- Gestion des risques de pollution par les équipements
- Gestion des risques de pollution par l'entretien ou l'amélioration
- Gestion des risques de pollution par le radon
- Gestion des risques d'air neuf pollué.

Cible n°14

« Qualité sanitaire de l'eau » :

- Protection de réseaux de distribution collective d'eau potable
- Maintien de la qualité de l'eau potable dans les bâtiments
- Amélioration éventuelle de la qualité de l'eau potable
- Traitement éventuel des eaux non potables utilisées
- Gestion des risques liés aux réseaux d'eaux non potables.

