

## Principe

Mars 2018

L'eau chaude sanitaire (ECS) fournie par les chauffe-eaux est une importante source de dépense énergétique. En veillant à ce que les chauffe-eaux soient réglés à la bonne température, on diminue les risques sanitaires tout en optimisant les consommations d'énergie.

Tenant compte de ces deux facteurs, la température de l'eau chaude sanitaire préconisée est entre **55 et 60 °C**.

## Détails techniques

Cette fourchette de température n'est pas choisie au hasard. En effet, une mauvaise gestion de la température peut engendrer deux types de dérives.

### Les risques sanitaires :

Les risques sanitaires évoqués dans cette fiche sont principalement liés à la légionellose. Cette bactérie se développe entre 20 et 50°C avec un optimal entre 35 et 45°C dans une eau stagnante (compter 24h pour leur développement, fortement variable selon les conditions). L'échelle ci-contre permet de visualiser les plages de développement et les températures à atteindre pour détruire les bactéries. Un choc thermique permet de résoudre le problème si une infection est détectée.

Même si une eau est contaminée, l'infection n'est pas systématique à son contact. La transmission ne se fait que lors d'inhalation d'aérosols (gouttelettes ayant des dimensions de l'ordre du micromètre), soit principalement sous la douche avec la pulvérisation du jet.

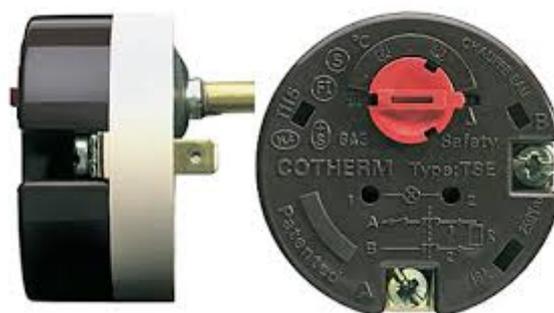
### Les avantages énergétiques :

A partir de 55°C, les risques sanitaires sont supprimés. Il n'est pas nécessaire de surchauffer, le but étant de s'adapter aux besoins. L'eau chaude sanitaire n'est jamais utilisée à des températures supérieures à 60°C. De ce fait, il n'y a aucun intérêt à la stocker à plus haute température. S'assurer que cette consigne est respectée permet de réduire les consommations tout en limitant les problèmes de canalisations liés à la formation de calcaire.

## Comment régler la température ?

Sur les modèles récents, la température de consigne peut être définie à partir d'un écran digital. Pour des appareils plus anciens, le réglage est moins simple. La plupart du temps, il faut dévisser la trappe qui se situe en dessous pour accéder au thermostat. Il se présente en général sous la forme d'une pastille rouge avec une fente au centre qui permet de modifier la consigne avec un tournevis à tête plate.

70°C	• Mort instantanée des bactéries
60°C	• Mort de 90% des bactéries en 2 minutes
50°C	• Mort de 90% des bactéries en 2 heures
entre 35°C et 45°C	• Croissance optimale des bactéries
moins de 25°C	• Survie des bactéries non actives



## Éléments financiers

Cette opération consiste en un simple réglage qui peut être réalisé en régie.