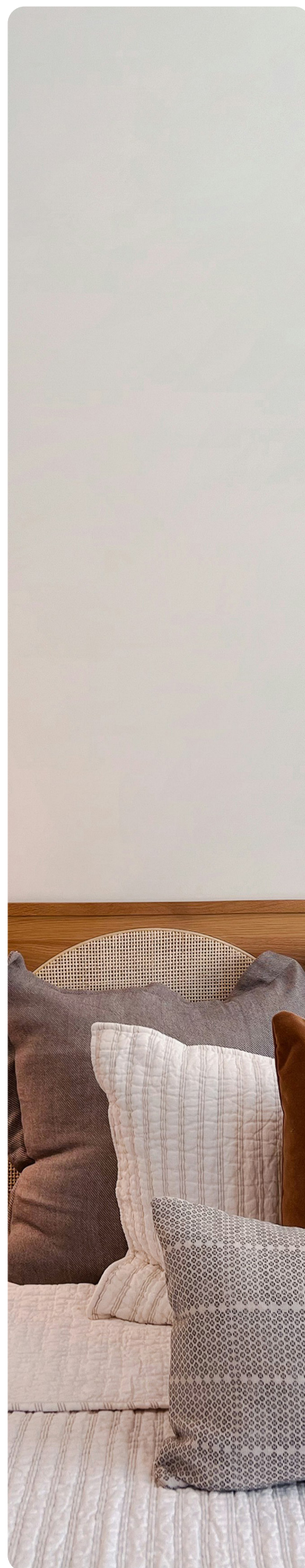


Checklist de conformité

Avant de se lancer dans des travaux ou des investissements, il est essentiel de savoir où l'on en est vraiment.

Cette checklist vous permet de faire le point, étape par étape, sur votre niveau de préparation au Décret BACS.

En quelques minutes, vous identifierez vos forces, vos axes d'amélioration et les actions prioritaires à mener pour que votre hôtel soit à la fois **conforme** et plus **performant énergétiquement**.



Comment savoir si mon hôtel est conforme ?

Vous souhaitez vérifier où en est votre établissement face au décret BACS ? Voici une **checklist simple** pour évaluer votre niveau de préparation.

Cochez chaque point atteint — plus vous cochez, plus vous êtes proche de la conformité (et des économies à long terme).

● Mon hôtel est-il concerné ?

- ☐ La puissance cumulée de mes systèmes CVC (chauffage, ventilation, climatisation) dépasse-t-elle **70 kW** ou **290 kW** ?
- ☐ Mon permis de construire a-t-il été déposé avant le **21 juillet 2021** (donc bâtiment considéré comme existant) ?

● Ai-je effectué un audit BACS ?

- ☐ Un **audit énergétique** a été réalisé pour identifier les écarts par rapport aux exigences du décret.
- ☐ Le **temps de retour sur investissement (TRI)** a été calculé.
- ☐ Les **zones à fort potentiel d'optimisation** ont été identifiées (chambres, spa, cuisine, couloirs, ...).

● Mon établissement est-il équipé d'un système conforme ?

- ☐ Un **système de pilotage du bâtiment** est installé (ou est en cours de déploiement).
- ☐ Le système permet de **piloter automatiquement** les équipements techniques.
- ☐ La surveillance des consommations est réalisée **par zone fonctionnelle**.
- ☐ Les **données énergétiques sont enregistrées** mensuellement et stockées sur 5 ans.
- ☐ Le système est **interopérable** (API, Bacnet ou autre protocole standard).
- ☐ Des **alertes automatiques** sont en place pour détecter pannes et dérives.

● Inspection & Maintenance

- ☐ Une **inspection technique est prévue tous les 2 à 5 ans**.
- ☐ Les systèmes liés (chauffage, clim, ventilation) font l'objet d'un **entretien régulier**.

● Accompagnement et financement

- ☐ J'ai fait appel à un bureau d'études ou un AMO, un fabricant de GTB spécialisé pour m'accompagner.
- ☐ J'ai exploré ou mobilisé des aides financières (CEE, fiches BAT-TH-116, etc.).

 9 à 12 cases cochées

Vous êtes sur la voie rapide de la conformité (et de l'optimisation).

 5 à 8 cases cochées

Des actions sont en cours, mais un plan clair s'impose.

 0 à 4 cases cochées

Il est temps de vous faire accompagner — avant que la réglementation ne vous rattrape.

Que disent concrètement vos résultats ?

Ce checklist rapide vous permettra de savoir si votre hôtel est déjà sur la bonne trajectoire ou s'il reste des étapes à franchir. Faisons désormais le bilan selon vos résultats.

- **Vous êtes sur la voie rapide de la conformité (et de l'optimisation)**

Bravo ! Votre établissement est déjà bien engagé vers la voie de la conformité. Continuez à suivre vos indicateurs et à ajuster vos actions pour maintenir cette avance.

- **Des actions sont en cours, mais un plan clair s'impose**

Vous avez déjà posé de bonnes bases, mais il reste des étapes clés à franchir. Un plan d'action structuré vous permettra de gagner en efficacité et en sérénité.

- **Il est temps de vous faire accompagner**

Pas d'inquiétude : il est toujours temps d'agir. Un accompagnement adapté vous aidera à rattraper le retard et à transformer la conformité réglementaire en opportunité d'optimisation et d'économies.

 À retenir :

Quel que soit votre point de départ, l'important est d'avancer avec un plan clair... et de transformer la conformité réglementaire en un véritable levier de performance.

Derrière cette porte, votre mise en conformité

Anticipez, économisez et optimisez votre hôtel grâce à plan d'action stratégique avec notre experte dédiée - Delphine.

