



La liste des entreprises concernées par cette filière se trouve en annexe du document

Les chiffres clés de la filière

Pour les établissements TPE/PME, hors décret tertiaire

35 000 Etablissements

Consommation énergétique totale de la filière

Toutes énergies (Electricité, gaz, fioul, etc.) et tous usages (CVC, eau chaude, cuisson, équipements)

3 150
GWh/an

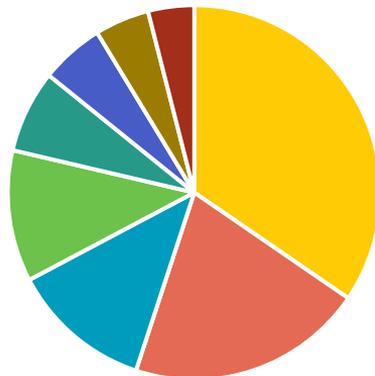
Consommation énergétique moyenne par établissement

90 000
KWh/an

Facture énergétique moyenne par établissement

13 100€
HT/an

Répartition moyenne de la consommation énergétique par usage



- Cuisson (34%)
- Chauffage (21%)
- Réfrigération (12%)
- Lavage vaisselles/ustensiles (11%)
- Autre (7%)
- Climatisation (6%)
- Auxiliaires (5%)
- Eclairage (4%)



Les leviers pour réduire sa consommation énergétique sur les principaux postes de dépenses



1. CUISSON : 34% de la consommation énergétique totale



- **Limitez la préchauffe de votre four à 30 minutes** afin d'éviter les consommations d'énergie inutiles. (Source : Neutrali)
 - Economies max : 2% de la consommation des équipements susmentionnés
- **Eloignez vos fours de vos équipements de réfrigération.** Si vous utilisez des équipements de froid et de cuisson, disposez-les dans des zones distinctes de votre local ou votre pièce, afin de ne pas engendrer de surconsommation des équipements frigorifiques. (Source : ADEME)
 - Economies max : 10% de la consommation des équipements susmentionnés

AUTRES

- Régulez la température de cuisson.
- Allumez les appareils de cuisson seulement en cas de besoin.
- Minimisez la fréquence d'ouverture de la porte du four.
- Vérifiez les charnières et joints des portes du four (isolation thermique).
- Décongelez les produits avant la cuisson.
- Utilisez des casseroles à fond plat munies de couvercles. (Source : TotalEnergies)
- Nettoyez le four (brûleurs, porte vitrées, éclairage) et vérifiez son isolation thermique. (Source : TotalEnergies)
- Ramenez les conduits de fumée. (Source : TotalEnergies et Eco Energie)
- Optimisez le remplissage du four. (Source : Paris Commerce énergie)
- Détartez les tubes d'injection de vos appareils à buée. (Source : Eco Energie)



- **Installez des économiseurs sur vos plaques de cuisson** qui permettent une répartition homogène de la chaleur et vous permettent de réaliser des économies sur votre consommation d'énergie de cuisson. (Source : CMA)
 - Economies max : 20% de la consommation des équipements susmentionnés.
 - Investissement : € (0-5 000€)
- **Remplacez vos feux de cuisson par des plaques à induction ou remplacez vos plaques actuelles,** car elles permettent une économie d'électricité d'environ 20% par rapport aux surfaces vitrocéramiques et de 25% par rapport aux plaques de cuisson classiques. Les aliments commencent à chauffer beaucoup plus vite. Mais plus la cuisson dure, plus cet avantage s'estompe.
 - Economies max : 25% de la consommation des équipements susmentionnés.
 - Investissement : € (0-5 000€)
- **Remplacez vos feux de cuisson gaz classiques par des brûleurs séquentiels** pour vos plaques de cuisson gaz, qui optimisent la cuisson des aliments et économisent votre énergie. (Sources : CMA et Energieplus)
 - Economies max : 20% de la consommation des équipements susmentionnés.
 - Investissement : €€€ (10 000€ et +)
- **Installez un four à granulés de bois** (Sources : Pôle Innovation de l'INBP, CMA de la région Midi-Pyrénées, CMA de la région Rhône-Alpes, Université de Warwick, ADEME).
 - Economies max : 50% de la consommation des équipements susmentionnés.
 - Investissement : €€€ (10 000€ et +)

AUTRES

- Investissez dans des appareils de cuisson performants (vapeur/chaleur tournante).
- Aménagez un système d'extraction de chaleur produite pour les appareils tels que les fours et les groupes froid par exemple. (Source : CMA Auvergne Rhône Alpes)
- Remplacez votre four à pain par un modèle bien isolé doté d'un économiseur. (Source Eco Energie)

Les leviers pour réduire sa consommation énergétique sur les principaux postes de dépenses



2. CHAUFFAGE : 21% de la consommation énergétique totale

Ecogestes

Equipements & Travaux

- Réglez un programme horaire sur votre thermostat de chauffage** afin de le faire fonctionner selon l'utilisation des locaux. Vous réaliserez des économies de chauffage importantes. (Source : ADEME)
 - Economies max : 20% de la consommation des équipements susmentionnés
- Purgez régulièrement vos radiateurs à eau chaude.** A chaque début de saison de chauffage, purgez vos radiateurs afin d'enlever l'air qui s'y accumule et qui nuit à ses performances. (Source : ADEME)
 - Economies max : 2% de la consommation des équipements susmentionnés
- Dégagez vos radiateurs obstrués** ainsi que les zones situées devant ou sur vos radiateurs afin de leur permettre de diffuser pleinement leur chaleur dans les pièces de votre local professionnel. (Source : ADEME)
 - Economies max : 15% de la consommation des équipements susmentionnés

AUTRES

- Baissez le chauffage : 19°C dans l'espace de vente, 15°C dans l'atelier, 8°C dans les espaces de stockage. (Source : TotalEnergies)
- Fermez la porte de votre commerce (obligation du plan de sobriété énergétique)
- Vérifiez le respect des réglementations, notamment que les débits de renouvellement d'air ne soient pas trop élevés, ce qui peut engendrer des consommations supplémentaires «inutiles». (Source : POUGET Consultants)

- Entretenez annuellement votre chaudière** à combustible (fioul, gaz, charbon ou bois) et **effectuez des analyses de combustion** afin d'optimiser son fonctionnement (obligation légale du 15 septembre 2019 pour les chaudières dont la puissance nominale est comprise de 4 à 400kW). (Source : ADEME)
 - Economies max : 12% de la consommation des équipements susmentionnés
 - Investissement : € (0-3 000€)
- Installez des robinets thermostatiques sur vos radiateurs** afin de pouvoir ajuster leur température à la main. (Sources : ADEME et FranceRénov')
 - Economies max : 6% de la consommation des équipements susmentionnés
 - Investissement : € (0-5 000€)
- Remplacez votre chaudière gaz** vieillissante pour une **chaudière à condensation, à bois, une chaudière hybride ou une pompe à chaleur.** (Sources : ADEME, POUGET consultants)
 - Economies max : 25 à 30% par rapport à une chaudière de 25 ans
- Remplacez votre pompe à chaleur** par un modèle récent. Optez pour un modèle plus économique et plus performant. Nous vous conseillons fortement de renouveler votre équipement **après les 20 ans d'utilisation.** (Source : FranceRénov')
 - Investissement : €€€ (10 000€ et +)

AUTRES

- Investissez dans une vitrine à isolation renforcée. (Source : CMA Auvergne Rhône Alpes)
- Installez un thermostat à programmeur horaire sur votre système de production de chauffage. (Source : Eco Energie)
- Installez un rideau, un sas d'entrée de fermeture de la porte d'entrée. (Source : POUGET Consultants)
- Isoler thermiquement les locaux en vérifiant notamment l'étanchéité et la qualité des joints, des portes et fenêtres. (Source : CMA)
- Privilégiez des systèmes peu inertiels et très réactifs sur la montée en température. (Source : POUGET Consultants)

Les leviers pour réduire sa consommation énergétique sur les principaux postes de dépenses



3. REFRIGERATION : 12 % de la consommation énergétique totale

Ecogestes

Equipements & Travaux

- **Eloignez vos fours de vos équipements de réfrigération** afin de ne pas engendrer de surconsommation des équipements frigorifiques. (Source : ADEME)
➤ Economies max : 10% de la consommation des équipements susmentionnés
- **Dégivrez vos équipements frigorifiques** de manière régulière afin d'optimiser leur fonctionnement et de réduire leur consommation en électricité. (Source : ADEME)
➤ Economies max : 30% de la consommation des équipements susmentionnés
- **Laissez refroidir vos préparations avant de les placer au réfrigérateur.** (Source : ADEME)
➤ Economies max : 10% de la consommation des équipements susmentionnés
- **Contrôlez la bonne fermeture des portes de vos meubles frigorifiques** afin d'éviter les déperditions de chaleur et protéger vos produits. Contrôlez l'état des joints et des portes et instaurer une vigilance auprès de vos collaborateurs afin de maintenir le plus possible les portes fermées, en regroupant notamment vos livraisons. (Source : 60millions-mag)
➤ Economies max : 17% de la consommation des équipements susmentionnés

AUTRES

- Faites l'entretien et avoir un contrat de maintenance des équipements suivants : groupe froid, condenseur, parois intérieures congélateurs, joint d'étanchéité et isolation thermique des chambres froides. (Source : CMA Auvergne Rhône Alpes)
- Favorisez la circulation de l'air dans les équipements frigorifiés en évitant d'entasser les produits. (Source : TotalEnergies)
- Contrôlez les fuites de fluide frigorigène. (Sources : TotalEnergies et Eco Energie)
- Limitez l'encrassement sur les grilles des condenseurs. (Source : TotalEnergies)
- Limitez l'épaisseur de givre sur les évaporateurs. (Sources : Eco Energie et TotalEnergies)
- Dégagez et dégraissez les condenseurs de vos équipements frigorifiques. (Source : Eco Energie)
- Réglez la température de consigne à la température réglementaire la plus élevée : -2°C du produit stocké le plus sensible. (Source : CMA Bourgogne Franche Comté)

- **Régulez votre groupe froid par haute pression flottante.** Cela permet de réaliser des économies au niveau de la ventilation et du compresseur de votre appareil. (Source : ATEE)
➤ Economies max : 13% de la consommation des équipements susmentionnés
➤ Investissement : €€€ (10 000€ et +)
- **Remplacez le moteur de vos appareils de réfrigération par un modèle récent** afin d'optimiser votre consommation énergétique. (Source : ATEE)
➤ Economies max : 15% de la consommation des équipements susmentionnés
➤ Investissement : €€€ (10 000€ et +)
- **Installez un variateur électronique de vitesse sur les moteurs de vos appareils de réfrigération** afin d'optimiser leur fonctionnement. (Source : ADEME)
➤ Economies max : 30% de la consommation des équipements susmentionnés
➤ Investissement : €€€ (10 000€ et +)
- **Equipez vos meubles frigorifiques ouverts de portes vitrées performantes** en double vitrage, qui tout en vous permettant de mettre en avant vos produits, vous feront réaliser des économies sur votre consommation frigorifique. (Source : ADEME)
➤ Economies max : 35% de la consommation des équipements susmentionnés
➤ Investissement : €€€ (10 000€ et +)

AUTRES

- Ajoutez des protections nocturnes sur les vitrines réfrigérées (rideau à enrouleur manuel ou motorisé, rouleau souple isotherme, etc.) (Sources : CMA Auvergne Rhône Alpes et TotalEnergies)
- Installez un système de récupération des frigorifiques sur l'eau de nappe pour refroidir les groupes froids. (Source : CMA Auvergne Rhône Alpes)
➤ Cout : 20 000€ (Source : CMA Auvergne Rhône Alpes)
- Isolez le réseau de distribution de froid. (Source : CMA Bourgogne Franche Comté)
- Installez un extracteur d'air dans la salle où les condenseurs sont installés. (Source : CMA Bourgogne Franche Comté)

Pour aller plus loin : Les tendances de la filière

NORMES ET LÉGISLATION

- **Interdiction de l'utilisation de produits en plastique à usage unique.**
- Les Acteurs du Commerce présentent leur **Charte d'engagements dans le cadre du Plan de sobriété énergétique** : Les Acteurs du Commerce s'engagent ainsi à diminuer la température de consigne de chauffage d'au moins 1°C sur leurs sites, à diminuer l'éclairage des surfaces de vente de 50% avant l'arrivée du public, ou encore à éteindre les publicités et enseignes lumineuses des commerces la nuit (note : « dans le but de réduire les nuisances, l'éclairage nocturne(...) , des bâtiments non résidentiels est réglementé depuis 2013 »)
- **Mesures spécifiques à mettre en œuvre en cas de déclenchement de l'Ecowatt rouge** (réduction du chauffage à 17°C, réduction de l'éclairage global du magasin de 30%, etc.)

AIDES FINANCIÈRES

- Renforcement des aides gouvernementales suite à la hausse des prix de l'énergie : **Bouclier tarifaire pour les TPE.**
- Mis en place de l'**amortisseur électricité** (à venir en 2023). Cette aide s'adressera aux TPE ayant un compteur électrique d'une puissance supérieure à 36 kilovoltampères (kVA) et aux PME. Le bénéfice de ce dispositif ne nécessite aucune démarche de votre entreprise.

ARTISANAT ALIMENTAIRE ÉCORESPONSABLE

- Développement d'usage de **matériaux biosourcés**, recyclés, aux impacts GES faibles
- Utilisation de **farines labellisées** par une filière agricole responsable, adhérence des fournisseurs de beurre à la **Charte Beurre Responsable**
- Certaines boulangeries s'engagent à utiliser un **éclairage 100% LED d'ici 2025**
- Diminution du gaspillage alimentaire
- Utilisation de filières courtes, locales
- Tri sélectif
- Recyclage des déchets
- Utilisation de produits respectueux de l'environnement, labels de qualité bio
- Eclairage moins énergivore
- Utilisation d'un four solaire (1 cas en France)
- Installation d'électroménager économe
- Utilisation de barquettes recyclables, sachets en matière biodégradable
- Élimination du plastique

ARTISANAT CONNECTÉ

- Tablettes
- Balance connectée
- Caisse connectée
- Utilisation de sites de réservation, commandes et/ou paiement en ligne (ex: Click & Collect)
- Fiche métier RSE – Boulanger Pâtisier CCI Maine et Loire





ANNEXE

Entreprises concernées par la filière

Le code à 4 chiffres et une lettre suivant le nom de la filière fait référence au code NAF (ex: 4789Z)

Charcuterie (1013B)

Cuisson des produits de boulangerie (1071B)

Pâtisseries (1071D)

Boulangeries et boulangerie-pâtisserie (1071C)