



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

Les chiffres clés de la filière

Pour les établissements TPE/PME, hors décret tertiaire

186 500 Etablissements

5 000
GWh/an

Consommation énergétique totale de la filière

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

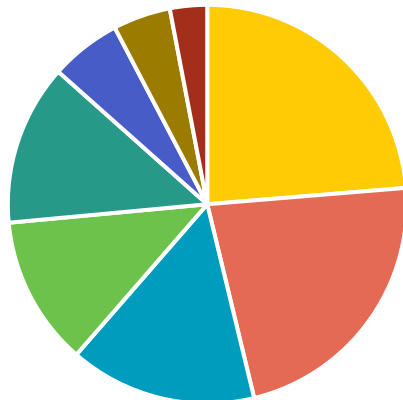
29 000
KWh/an

Consommation énergétique moyenne par établissement

6 000€
HT/an

Facture énergétique moyenne par établissement

Répartition moyenne de la consommation énergétique par usage



- Cuisson (24%)
- Chauffage (23%)
- Lavage vaisselle/ustensiles (15%)
- Réfrigération (12%)
- Autre (13%)
- ECS (6%)
- Climatisation (5%)
- Eclairage (3%)



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



1. CUISSON: 24% 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
- Régulez la température de cuisson** (friteuse entre 163 et 177°C).
 - Economies max : 40€
- Utilisez la chaleur du four** pour organiser les cuissons et diminuer le temps de préchauffe.
 - Economies max : 115€

AUTRES

- Allumez les appareils de cuisson seulement en cas de besoin.
- Mettez des couvercles sur les casseroles lors de la cuisson.
- Minimisez la fréquence d'ouverture de la porte du four.
- Vérifiez les charnières et joints des portes du four (isolation thermique)
- Effectuez l'entretien des équipements régulièrement.



- 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 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 +)
- 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. (Source : ADEME)
 - Economies max : 25% de la consommation des équipements susmentionnés
 - Investissement : € (0-5 000€)

AUTRES

- Installez des détecteurs de récipients.
- Investissez dans des appareils de cuisson performants (vapeur/chaaleur tournante).

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



2. CHAUFFAGE : 23% de la consommation énergétique totale



- 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

- Fermez la porte de votre commerce (obligation légale).
- 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. (Source : 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% d'économie d'énergie 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

- Installez un rideau ou un sas d'entrée de fermeture de la porte d'entrée. (Source : POUGET Consultants)
- Privilégiez des systèmes peu inertiels et très réactifs sur la montée en température. (Source : POUGET Consultants)
- Isolez thermiquement les locaux en vérifiant notamment l'étanchéité et la qualité des joints, des portes et fenêtres. (Source : CMA)

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



3. LAVAGE VAISSELLE / USTENSILES : 15% de la consommation énergétique totale

Ecogestes

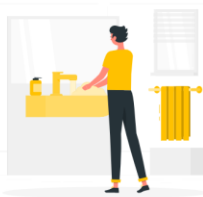
Equipements & Travaux

- **Enlevez régulièrement les dépôts de calcaire accumulés.**
➤ Economies max : 15€
- **Raccordez le lave-vaisselle sur une arrivée d'eau chaude.**
➤ Economies max : 60€

AUTRES

- Optimisez le remplissage des appareils sans pour autant les surcharger.
- Privilégiez le mode « éco » de votre lave-vaisselle.
- Evitez de prélever votre vaisselle à la main avant de la mettre dans le lave-vaisselle car un cycle de pré lavage est déjà intégré aux appareils actuels. Veillez néanmoins à débarrasser les contenants des déchets solides afin de ne pas encrasser l'eau ni les filtres.

- **Choisissez des équipements** (réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle, plonge, lave-linge, sèche-linge) **avec des étiquettes « Energie » lors de leur achat en magasin.**
- **Investissez dans des lave-vaisselles intelligents**, équipés de capteurs sensoriels, qui adaptent leur consommation d'énergie et d'eau selon le nombre de couverts et leur degré de salissures.



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



4. REFRIGERATION : 12% de la consommation énergétique totale

Ecogestes

Equipements & Travaux

- 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 de protéger vos produits. Contrôlez l'état des joints et des portes, instaurez une vigilance auprès de vos collaborateurs afin de maintenir le plus possible les portes fermées, en regroupant notamment vos livraisons. (Source : 60 millions mag)
 - Economies max : 17% de la consommation des équipements susmentionnés
- Eloignez les appareils frigorifiques des points chauds.**
 - Economies max : 110€
- Eteignez les appareils vides et videz ceux qui peuvent l'être** pour les éteindre.
 - Economies max : 60€
- Rangez les chambres froides** (éviter la surcharge).
 - Economies max : 50€

AUTRES

- 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 +)
- Installez un variateur électronique sur les moteurs de vos appareils de réfrigération** afin d'optimiser leur fonctionnement. (Source : ADEME et FranceRénov)
 - Economies max : 30% de la consommation des équipements susmentionnés
 - Investissement : €€€ (10 000€ et +)
- Equipez vos meubles frigorifiques ouverts de portes vitrées performantes.** Nous vous conseillons d'équiper vos meubles frigorifiques de portes transparentes en double vitrage, qui tout en vous permettant de mettre en avant vos produits, vous feront réaliser des économies sur votre consommation frigorifique. (Source : ATEE)
 - Economies max : 35% de la consommation des équipements susmentionnés
 - Investissement : €€€ (10 000€ et +)

AUTRES

- Installez un échangeur thermique.
- Installez des rideaux d'air froid dans les chambres froides et les vitrines frigorifiques.
- Installez des évaporateurs et des condenseurs dans un local ventilé (notamment en été pour évacuer la chaleur dégagée).
- Mettez en place une horloge pour arrêter les équipements (vitrines, armoires...) qui sont vidés la nuit ou les jours chômés.
- Isoler 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

- **Loi anti-gaspillage alimentaire** : la restauration commerciale devra réduire de 50% son gaspillage alimentaire par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici 2030.
- **Plan de sobriété énergétique** : Les acteurs des cafés/restaurants s'engagent à maintenir la température à 19°C et la réduire à 17°C dans les parties communes non occupées par du public, à éteindre les enseignes entre minuit et 6h du matin et sur d'autres mesures.
- **Interdiction des terrasses chauffées ou climatisées.**
- **Tri des biodéchets obligatoire d'ici 2024.**
- Mesures spécifiques à mettre en œuvre en cas de **déclenchement de l'Ecowatt rouge** : réduction du chauffage à 17°C.

AIDES FINANCIÈRES

- **Fond Tourisme durable** proposé par l'ADEME pour financer les leviers d'actions de réduction énergétique

CAFÉS ET RESTAURANTS DURABLES

- Développement d'usage de matériaux biosourcés, recyclés, aux impacts GES faibles
- Utilisation de **l'énergie solaire et biogaz** (1 cas recensé en France)
- Utilisation de sites de réservation, commandes et/ou paiement en ligne (ex: Click & Collect)
- Utilisation de **l'Internet des Objets**, de la cuisine au client
 - Equipements intelligents déclenchant leur maintenance
 - Anticipation des commandes en fonction de la data
 - Traçabilité des ingrédients
 - Gestion des stocks
 - Automatisation de certaines tâches répétitives (ex: cuissons)
 - Automatisation de la gestion du chauffage, eau chaude sanitaire, éclairage, CVC...
- **Restaurants écoresponsables et durables**
 - Diminution du gaspillage alimentaire
 - Utilisation de filières courtes, locales
 - Tri sélectif
 - Attention portée sur la provenance des intrants et la fin de vie des extrants
 - Investissements dans des machines réparables dotées de pièces détachables et remplaçables
 - Achat de saison et nécessaire (ne pas faire de stocks démesurés)
 - Utilisation de fournisseurs éco-certifiés
 - Utilisation d'une source d'énergie renouvelable
 - Développement d'une démarche environnementale
 - Remplacement du plastique par d'autres matériaux
 - Labélisation, certification green, etc.





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)

Restauration traditionnelle (5610A)
Restauration de type rapide (5610C)
Débits de boisson (5630Z)
Cafétérias et autres libre-services (5610B)
Restauration collective sous contrat (5629A)
Autres services de restauration (5629B)