

Les chiffres clés de la filière

Pour les établissements TPE/PME, hors décret tertiaire

99 200 Etablissements

Consommation énergétique totale de la filière

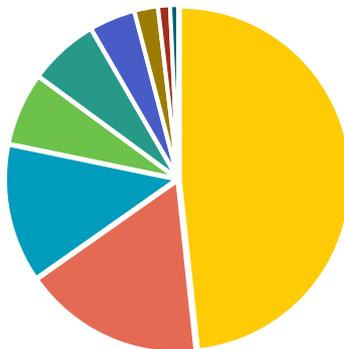
Toutes énergies (Electricité, gaz, fioul, etc.) et tous usages (CVC, eau chaude, cuisson, équipements)

1 600
GWh/an

16 000 **KWh/an** **Consommation énergétique moyenne** par établissement

2 600€ **Facture énergétique moyenne** par établissement
HT/an

Répartition moyenne de la consommation énergétique par usage



- Réfrigération (48%)
- Cuisson (17%)
- Chauffage (13%)
- Eclairage (7%)
- Climatisation (6%)
- ECS (4%)
- Lavage vaisselle/ustensiles (2%)
- Ventilation (1%)
- Autre (1%)



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



1. REFRIGERATION : 48% de la consommation énergétique totale



Ecogestes



Equipements & Travaux

- 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
- Optimisez et réglez le dégivrage de vos équipements frigorifiques** afin d'améliorer 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.** Si vous utilisez des équipements de froid et des équipements de cuisson, nous vous conseillons de laisser refroidir vos préparations avant de les placer dans votre 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 bien l'état des joints et des portes., instaurez également 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 ayez 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)
- Eteignez l'éclairage des meubles frigorifiques et des chambres froides manuellement ou de manière programmée dès qu'ils ne sont pas utilisés. (Source : ADEME Picardie)
- 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'enrassement sur les grilles des condenseurs. (Source : TotalEnergies)
- Limitez l'épaisseur de givre sur les évaporateurs. (Source : Eco Energie et TotalEnergies)
- Entretenez vos groupes froids une fois par mois. (Source : Eco Energie)
- Dégazez 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 +)
- Isolez les parois de vos chambres froides.** (Source : Energie plus)
- 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 +)
- Équipez vos meubles frigorifiques ouverts de portes vitrées performantes** transparentes en double vitrage. Cela vous permettra de mettre en avant vos produits, et vous fera réaliser des économies d'énergie. (Source : ADEME)
 - Economies max : 35% de la consommation des équipements susmentionnés
 - Investissement : €€€ (10 000€ et +)

AUTRES

- Sinon, 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 détecteur de présence dans pour limiter l'éclairage des chambres froides. (Source : ADEME Picardie)
- Installez un système de récupération des frigories sur l'eau de nappe pour refroidir les groupes froids. (Source : CMA Auvergne Rhône Alpes)
 - Cout : 20 000€ (Source : CMA Auvergne Rhône Alpes)
- Isoloz 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)

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



2. CUISSON : 17% de la consommation énergétique totale



- Limitez la pré-chauffe 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
- Utilisez des couvercles sur les casseroles lors de la cuisson d'aliments à l'eau** afin d'économiser l'énergie. (Source : ADEME)
 - Economies max : 10 à 15% 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).
- Effectuez l'entretien des équipements régulièrement.
- Privilégiez les appareils de cuisson performants (vapeur/chaleur tournante).
- Utilisez la chaleur du four pour organiser les cuissons et diminuer le temps de préchauffe.
- Réglez et entretenez les brûleurs des équipements fonctionnant au fioul (four et chaudière) : l'encrassement peut diminuer l'efficacité énergétique de 20%.
- Décongelez les produits avant de les cuire pour utiliser moins d'énergie.

- 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 vitro-céramiques 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 : CMA)
 - 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 par les appareils, fours et groupes froid notamment. (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



3. CHAUFFAGE : 13% 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**
- Compartimentez les zones ayant des températures différentes. (Source : ADEME)
 - Régulez la température de chauffage en fonction des locaux : 19 degrés dans l'espace de vente (Obligation du plan de sobriété énergétique), 15 degrés dans l'atelier, 8 degrés dans les espaces de stockage. (Source : TotalEnergies)
 - Fermez la porte de votre commerce (obligation du plan de sobriété énergétique).
 - Réalisez l'équilibrage des réseaux de chauffage. (Source : ADEME)
 - Vérifiez le paramétrage des régulations (horaires, températures, etc) de votre pompe à chaleur. (Source : ADEME)
 - Assurez-vous de l'absence de fuites sur votre pompe à chaleur. (Source : ADEME)
 - 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)



Equipements & Travaux

- **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 l'usage de la consommation des équipements susmentionnés
➤ Investissement : € (0-5 000€)
 - Remplacez votre chaudière gaz ou fioul vieillissante pour une **chaudière à condensation, à bois, une chaudière hybride ou une pompe à chaleur.** (Sources : ADEME, POUGET consultants)
➤ 25 à 30% d'économie d'énergie par rapport à une chaudière de 25 ans
 - **Remplacez votre pompe à chaleur** par un modèle récent 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**
- Equipez vos portes automatiques de rideau d'air chaud avec régulation variable en fonction de l'ouverture des portes. (Source : ADEME)
 - Isolez vos vitrines, parois réfrigérées et vitrines extérieures. (Source : CMA Auvergne Rhône Alpes)
 - Isolez thermiquement vos locaux en vérifiant notamment l'étanchéité et la qualité des joints, des portes et fenêtres. (Source : CMA)
 - Installez un thermostat à programmeur horaire sur votre système de production de chauffage. (Source : Eco Energie)
 - Sélectionnez des pompes à chaleur utilisant des fluides frigorigènes avec réfrigérants au faible impact sur le réchauffement planétaire. (Source : ADEME)
 - 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)
 - Privilégiez les solutions de pompe à chaleur air/air dans vos zones de vente. (Source : ADEME)

Pour aller plus loin : Les tendances de la filière

NORMES ET LÉGISLATION

- Les **petits commerces alimentaires** sont soumis au **plan de sobriété énergétique** du gouvernement :
 - Extinction des enseignes lumineuses dès la fermeture du magasin
 - Travail sur la baisse d'intensité lumineuse (avant l'arrivée du public, diminution de l'éclairage de la surface de vente de 50% Pendant la présence du public, diminution de l'éclairage de la surface de vente de 30% sur les périodes critiques de consommation)
 - Coupure du renouvellement d'air la nuit
 - Décalage de la production de glace
 - Baisser de la température
- Les **Acteurs du Commerce** présentent leur **Charte d'engagements** dans le cadre du **Plan de sobriété énergétique** : Les Acteurs de la GMS 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, production de glace en dehors des pics de consommation, etc)

PETITS COMMERCE ALIMENTAIRES DURABLES

- Limitation du gaspillage alimentaire** grâce à l'utilisation d'application comme **ToGoodToGo**
- Relocalisation de la production** en local, **contrôle de la qualité des produits** et traçabilité sont au cœur des préoccupations des petits commerces alimentaires : Selon l'étude Havas Commerce (Juin 2021), « Pour 93% des professionnels du commerce, les consommateurs veulent désormais acheter local, plus de produits bio et plus de produits respectueux de l'environnement »
- Livraison à domicile**, mise en place d'**emballages kraft ou recyclés en verre** avec un **système de consignes** donnant droit à des réductions en caisse.
- Réduction de l'utilisation des **engrais azotés** et utilisation de **produits d'entretien à base d'enzymes** pour limiter la pollution
- Production de **légumes HVE** (Haute Valeur Environnementale)
- Utilisation d'**éclairages LED** et de **bâtiments en ossature bois** pour réduire la consommation d'énergie
- Quelques autres exemples d'**actions** (non exhaustives) menées localement par des chefs d'entreprise de commerces alimentaires : Dispositifs de **consignes en verre**, Système de **compostage** des déchets organiques, **suivi des consommations d'eau**, **optimisation des déplacements** des collaborateurs et des clients, service de **livraison collaborative**, promotion de l'usage du vélo., utilisation de **filières courtes** et locales, développement d'usage de matériaux biosourcés, recyclés, aux impacts GES faibles, **végétalisation des toitures**, installation de ruches, **utilisation de labels de qualité** etc.
- Augmentation de la **commercialisation de produits biologiques, locaux** et/ou issus du **commerce équitable**. La vente de ces produits peut se faire **en vrac**

PETITS COMMERCE ALIMENTAIRES CONNECTÉS

- Utilisation de **sites de réservation, commandes et/ou paiement en ligne** (ex: Click & Collect)





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)

Commerce de détail de produits surgelés (4711A)
Commerce d'alimentation générale (4711B), Supérettes (4711C)
Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)
Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé (4722Z)
Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé (4723Z)
Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé (4724Z)
Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)
Commerce de détail de produits à base de tabac en magasin spécialisé (4729Z)
Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z)
Services des traiteurs (5621Z)