



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

Commerces alimentaires

AVRIL 2023



Les chiffres clés de la filière en 2022

Pour les établissements TPE/PME, hors décret tertiaire.

53 800

Etablissements

1 280

GWh/an

Consommation énergétique totale de la filière

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

24 000

kWh/an

Consommation énergétique moyenne par établissement

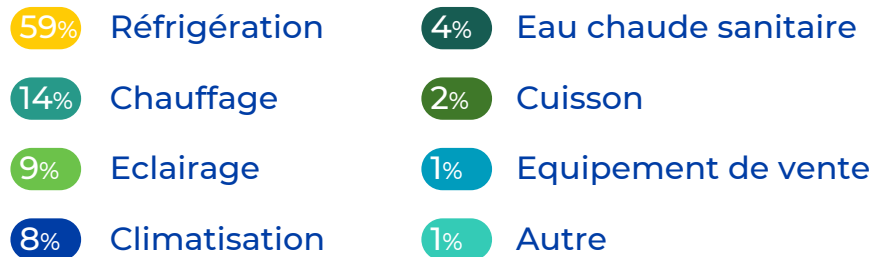
3 500€

HT/an

Facture énergétique moyenne par établissement



Répartition moyenne de la consommation énergétique par usage.





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



59% 

de la consommation
énergétique totale.

REFRIGERATION

Principaux Ecogestes



Optimisez et réglez le dégivrage de vos équipements frigorifiques afin d'améliorer leur fonctionnement et de réduire leur consommation en électricité.

- ▶ Economies max : 30% de la consommation des équipements susmentionnés



Eloignez les appareils frigorifiques des points chauds. 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.

- ▶ 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. Pour ce faire, contrôlez 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.

- ▶ Economies max : 17% de la consommation des équipements susmentionnés



Laissez refroidir vos préparations avant de les placer au réfrigérateur.

- ▶ Economies max : 10% de la consommation des équipements susmentionnés



59%

de la consommation
énergétique totale.

REFRIGERATION

Principaux Equipements & Travaux 1/2



Isolez thermiquement le réseau de distribution de froid.



Remplacez le moteur de vos appareils de réfrigération par un modèle récent afin d'optimiser votre consommation énergétique.

- ▶ Economies max : 15% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€€ (10 000€ et +)



Isolez les parois de vos chambres froides.



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.

- ▶ Economies max : 35% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€€ (10 000€ et +)



59% 

de la consommation
énergétique totale.

REFRIGERATION

Principaux Equipements & Travaux 2/2



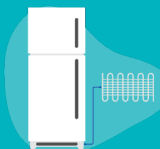
Régulez votre groupe froid par haute pression flottante. Cela permet de réaliser des économies au niveau de la ventilation et du compresseur de votre appareil.

- ▶ 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.

- ▶ Economies max : 30% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€€ (10 000€ et +)



Installez un récupérateur de chaleur sur les condenseurs. La chaleur dégagée par les condenseurs lors de la production de froid par les groupes frigorigènes peut être utilisée pour chauffer l'eau par exemple.



59% 

de la consommation
énergétique totale.

REFRIGERATION

ECOGESTES

- Optimisez le rangement des équipements frigorifiés (pour éviter la surcharge) tout en favorisant la circulation de l'air. 20% de la consommation des équipements susmentionnés
- Dégagez et dégraissez les condenseurs de vos équipements frigorifiques.
- Eteignez l'éclairage des meubles frigorifiques et des chambres froides manuellement ou de manière programmée dès qu'ils ne sont pas utilisés.
- Eteignez les appareils vides et videz ceux qui peuvent l'être pour les éteindre.
- Vérifiez l'absence de fuite de fluide frigorigène.
- Réglez la température de consigne à la température réglementaire la plus élevée -2°C du produit stocké le plus sensible.

EQUIPEMENTS & TRAVAUX

- 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.
- Installez un système de récupération des frigories sur l'eau de nappe pour refroidir les groupes froids. €€€ (10 000€ et +)
- Si vous ne pouvez équiper vos meubles frigorifiques ouverts de portes, ajoutez des protections nocturnes sur les vitrines réfrigérées (rideau à enrouleur manuel ou motorisé, rouleau souple isotherme, etc.)
- Installez des rideaux d'air froid dans les chambres froides et les vitrines frigorifiques.
- Installez un extracteur d'air ou une ventilation dans la salle où les évaporateurs ou condenseurs sont installés (notamment en été pour évacuer la chaleur dégagée).
- Installez des ballasts électroniques sur vos meubles frigorifiques qui permettent un gain de 20 à 25% de la consommation d'énergie des éclairages, avec une qualité améliorée et une durée de vie des tubes allongée signifiant une maintenance réduite. Cette solution est proposée en option par certains fabricants, notamment pour l'exportation. 7-25% de la consommation des équipements susmentionnés € (0-5 000€)

Sources : ADEME
TotalEnergies
Eco Energie
ADEME Picardie
CMA Bourgogne Franche Comté
CMA Auvergne Rhône Alpes
Paris Commerce Energie

01



14% 

de la consommation
énergétique totale.

CHAUFFAGE



Principaux Ecogestes



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.



Conditionnez la mise en route du chauffage à la présence des personnes dans les chambres (sur détecteur de présence ou de clef sur la porte).



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.

- ▶ 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.

- ▶ Economies max : 15% de la consommation des équipements susmentionnés

01



14% 

de la consommation
énergétique totale.

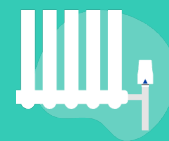
CHAUFFAGE



Principaux Equipements & Travaux 1/2



Isoler thermiquement les locaux en vérifiant notamment l'étanchéité et la qualité des joints, des portes et fenêtres.



Installez un thermostat à programmeur horaire sur votre système de production de chauffage et réglez le pour le faire fonctionner selon l'utilisation des locaux.

- ▶ Economies max : 20% de la consommation des équipements susmentionnés



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).

- ▶ Economies max : 12% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : € (0-3 000€)

01



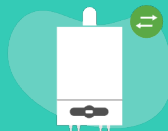
14% 

de la consommation
énergétique totale.

CHAUFFAGE



Principaux Equipements & Travaux 2/2



Remplacez votre chaudière gaz ou fioul vieillissante pour une chaudière à condensation, à bois, une chaudière hybride ou une pompe à chaleur. 25 à 30% d'économie d'énergie par rapport à une chaudière de 25 ans.



Installez des robinets thermostatiques sur vos radiateurs afin de pouvoir ajuster leur température à la main.

- ▶ Economies max : 6% de la consommation des équipements susmentionné
- ▶ Investissement : € (0-5 000€)



14% 

de la consommation
énergétique totale.

CHAUFFAGE

ECOGESTES

- Compartimentez les zones ayant des températures différentes.
- Fermez la porte de votre local.
- 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 ».
- Vérifiez le paramétrage des régulations (horaires, températures, etc) de votre pompe à chaleur.
- Vérifiez l'étanchéité de votre réseau aéraulique dans le cas d'une pompe à chaleur ou d'une centrale de traitement d'air.
- Dans le cas d'un réseau de chauffage hydraulique, procédez à l'équilibrage de votre réseau afin d'assurer un débit constant sur l'ensemble du réseau et donc un chauffage homogène.

EQUIPEMENTS & TRAVAUX

- 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 20 ans d'utilisation.
€€€ (10 000€ et +)
- Installez un rideau ou un sas d'entrée/groom de fermeture de la porte d'entrée.
- Installez un rideau d'air chaud avec régulation variable en fonction de l'ouverture des porte.
- Privilégiez les solutions de pompe à chaleur air/air dans vos zones de vente.
- Si possible, raccordez votre bâtiment à un réseau de chaleur.
- Privilégiez des systèmes peu inertiels et très réactifs sur la montée en température pour les locaux à usage intermittents.

03

Principaux Ecogestes



9%



de la consommation
énergétique totale.

ECLAIRAGE



Nettoyez et dépoussiérez régulièrement vos ampoules et luminaires afin de bénéficier du meilleur éclairage possible sur votre lieu de travail et de limiter l'utilisation d'éclairages d'appoint.

- ▶ Economies max : 2% de la consommation des équipements susmentionnés



Eteignez les lumières lorsque les locaux sont inoccupés durant la nuit ou sur vos plages de fermeture (vitrines notamment) et diminuez de fait des consommations en éclairage inutiles, tout en vous conformant aux normes en vigueur.

- ▶ Economies max : 30% de la consommation des équipements susmentionné



9%



de la consommation
énergétique totale.

ECLAIRAGE

Principaux Equipements & Travaux 1/2



Installez un détecteur de luminosité ce système permet d'ajuster la puissance ou l'extinction de vos éclairages en fonction des arrivées de lumière naturelle.

- ▶ Economies max : 20% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : € (0-5 000€)



Installez un système de zoning d'éclairage pour les locaux les plus grands, et ayant un accès à la lumière extérieure, permet de n'allumer qu'une partie des luminaires lorsque la luminosité du local suffit.

- ▶ Economies max : 30% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€ (5 000-10 000€)



Installez des détecteurs de présence pour vos éclairages dans les locaux dont vous faites une utilisation occasionnelle (stockage, local technique, sanitaires etc.).

- ▶ Economies max : 25% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : € (0-5 000€)

03



9%



de la consommation
énergétique totale.

ECLAIRAGE

Principaux Equipements & Travaux 2/2



Remplacez vos éclairages obsolètes

(halogènes, incandescents, tubes fluorescents)
par des systèmes à LED. Les LED possèdent une
meilleure performance énergétique.

- ▶ Economies max : 50% de la consommation
des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : € (0-5 000€)



Installez un interrupteur automatique

(détecteur infrarouge remplaçant
l'interrupteur actuel).

- ▶ Economies max : 80% de la consommation
des équipements susmentionnés



de la consommation
énergétique totale.

ECLAIRAGE

ECOGESTES

- Privilégiez la lumière naturelle comme par exemple des puits de jours dans les ateliers.
- Eclairez des zones de votre magasin de manière différente en fonction des activités, des besoins de mise en valeur des produits et en prenant en compte l'éclairage naturel.
- Privilégiez des couleurs claires pour les murs et les revêtements afin de mieux diffuser la lumière.
- Utilisez des produits labellisés NF environnement pour les luminaires.

EQUIPEMENTS & TRAVAUX

- Utilisez des projecteurs à décharge.



**Pour aller plus
loin :
Les tendances
de la filière**



NORMES ET LÉGISLATION

- **Les grands 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
 - Baisse 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'Ecovatt rouge** (réduction du chauffage à 17°C, production de glace en dehors des pics de consommation)
- La France est pionnière dans les mesures contre le gaspillage alimentaire : La loi Garot (2016) **interdit la destruction des invendus alimentaires** et oblige les surfaces de vente de plus de 400m² à signer une **convention de dons auprès d'associations caritatives**. De nombreuses startups se sont ainsi développées (ex: Too Good To Go)

COMMERCE ALIMENTAIRES DURABLES

- Depuis deux ans, la **majorité des points de vente Franprix et Casino ont couvert leurs meubles froids de portes**, et plus de 75% chez Monoprix.
- Augmentation de la **commercialisation de produits biologiques, locaux et/ou issus du commerce équitable**. La vente de ces produits peut se faire **en vrac**

- Augmentation de l'utilisation de **clauses environnementales et sociales** dans les contrats avec les fournisseurs, corrélée avec une augmentation des **partenariats responsables** avec des producteurs locaux
- **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 : éco-conception des bâtiments, installation de **panneaux solaires thermiques**, Dispositifs de **consignes en verre**, Système de **compostage** des déchets organiques, Système de recyclage du plastique, élimination du plastique et des prospectus papier, **suivi des consommations d'eau, optimisation des déplacements** des collaborateurs et des clients, service de covoiturage entre salariés, 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.

COMMERCE ALIMENTAIRES CONNECTÉS

- **Développement de magasins autonomes et connectés avec des stratégies de ventes phygitales** (à la fois physique et en ligne)
- 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).

4711D	Supermarchés
4711E	Magasins multi-commerces
4711F	Hypermarchés
4723Z	Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé
4711B	Commerce d'alimentation générale
4725Z	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé
4726Z	Commerce de détail de produits à base de tabac en magasin spécialisé
4729Z	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé
4711C	Supérettes
4711A	Commerce de détail de produits surgelés
4724Z	Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé
4721Z	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé

Baisse les
WATTS

