

# Hébergements



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

AVRIL 2023



# Les chiffres clés de la filière en 2022

Pour les établissements TPE/PME, hors décret tertiaire.

35 800

Etablissements

2 960

GWh/an

Consommation énergétique totale de la filière

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

83 000

kWh/an

Consommation énergétique moyenne par établissement

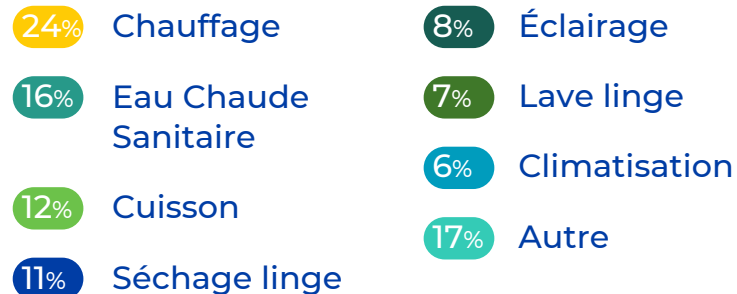
14 900€


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**

01



24% 

de la consommation  
énergétique totale.

## CHAUFFAGE



## Principaux Ecogestes



**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.

- ▶ 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.

- ▶ 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

Sources : ADEME / TotalEnergies / POUGET Consultants.  
Toutes les économies (en %) et investissements  
proviennent du programme CEE Eco Energie

01



24% 

de la consommation  
énergétique totale.

## CHAUFFAGE



## Principaux Equipements & Travaux (1/2)



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



**Remplacez votre chaudière gaz ou fioul** vieillissante pour une chaudière à condensation, à bois, une chaudière hybride ou une pompe à chaleur.

- ▶ Economies max : 25 à 30% d'économie d'énergie par rapport à une chaudière de 25 ans



**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

01



24% 

de la consommation  
énergétique totale.

**CHAUFFAGE**



**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€)

## Principaux Ecogestes (2/2)



**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.

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

**24%** 

de la consommation  
énergétique totale.

## CHAUFFAGE

## Autres

### Ecogestes

- 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 ».
- 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

- Installez un pilotage centralisé des appareils de chauffage/climatisation.
- Installez un rideau ou un sas d'entrée/groom de fermeture de la porte d'entrée.
- 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.



02



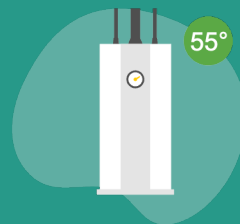
16% 

de la consommation  
énergétique totale.

## EAU CHAUDE SANITAIRE



Placez le ballon d'eau chaude à la verticale  
plutôt qu'à l'horizontale.



Réglez la température du chauffe-eau à  
55°C pour diminuer le temps de préchauffe  
et limiter la formation de tartre.

Sources : CNIDEP, EDF

02



16% 

de la consommation  
énergétique totale.

## EAU CHAUDE SANITAIRE

## Principaux Equipements & Travaux (1/2)



**Faites détartrer votre chauffe-eau par un professionnel.**

- ▶ Economies max : 30% d'économie d'énergie pour 3mm de tartre enlevés sur la résistance



**Isoler le réseau hydraulique d'eau chaude sanitaire.**



**Installez des équipements de robinetterie permettant de limiter le débit** (mousseur, douchette, aérateur, etc.) tels qu'un système hydro-économe ou de régulateurs de jet auto-régulés. Ces dispositifs permettent d'économiser sur la consommation d'eau chaude.

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



**16%** 

de la consommation  
énergétique totale.

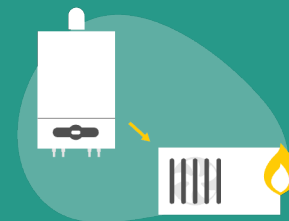
## **EAU CHAUDE SANITAIRE**

## Principaux Equipements & Travaux (2/2)



**Installez des mitigeurs thermostatiques pour régler l'eau directement à la bonne température.**

- ▶ Economies max :
- ▶ Investissements :



**Si vous avez une chaudière à gaz : Installez une pompe à chaleur en remplacement de votre ancienne chaudière.**

- ▶ Economies max :
- ▶ Investissements :

02



**16%** 

de la consommation  
énergétique totale.

## **EAU CHAUDE SANITAIRE**

Autres

### Ecogestes

- Vérifiez régulièrement l'absence de fuites dans le réseau hydraulique.

### Equipements & Travaux

- Installez des ioniseurs ou un adoucisseur d'eau pour limiter l'entartrage de votre système de production d'eau chaude.
- Raccordez-vous à un réseau de chaleur s'il en existe un à proximité.
- Investissez dans un système de récupération des calories sur l'évacuation des eaux usées pour préchauffer l'eau froide d'ECS.

Sources : RenovOccitanie / EDF / ADEME

03



12%



de la consommation  
énergétique totale.

## CUISSON

## Principaux Ecogestes



**Limitez la préchauffe de votre four à 30 minutes** afin d'éviter les consommations d'énergie inutiles.

- ▶ 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.

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



**Nettoyez et assurez-vous de l'isolation thermique de votre four** en veillant au bon état des joints de porte et des panneaux d'isolants sur les côtés et le dessus du four.



**Nettoyez régulièrement les vitres du four et son éclairage** afin de minimiser sa fréquence d'ouverture.

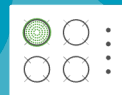
12%



de la consommation  
énergétique totale.

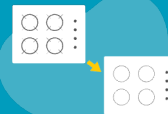
## CUISSON

## Principaux Equipements & Travaux



**Installez des économiseurs sur vos plaques de cuisson** qui permettent une répartition homogène de la chaleur et réduisent votre consommation d'énergie de cuisson.

- ▶ 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.** 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.

- ▶ Economies max : 20% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€€ (10 000€ et +)

12%



de la consommation  
énergétique totale.

## CUISSON

### Ecogestes

- Allumez les appareils de cuisson seulement en cas de besoin.
- Utilisez la chaleur du four pour organiser les cuissons et diminuer le temps de préchauffe. Planifiez vos différentes cuissons en commençant par les produits nécessitant une température élevée afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour les cuissons à une température plus basse.
- Utilisez des casseroles à fond plat munies de couvercles.
- Décongelez les produits avant la cuisson.
- Effectuez l'entretien des équipements régulièrement.
- Détartrez les tubes d'injection de vos appareils à buée
- Optimisez le remplissage du four.
- Réglez la température de cuisson des friteuses (entre 163 et 177°C).

### Equipements & Travaux

- Aménagez un système d'extraction de chaleur produite pour les appareils tels que les fours et les groupes froid par exemple.
- Investissez dans des appareils de cuisson performants en se basant sur l'étiquette énergie. Vous pouvez comparer l'efficacité énergétique des équipements au sein de la base de données EPREL (Registre Européen de l'étiquetage énergétique de produits) ou du guide topten.

Sources : Paris Commerce Energie / CMA Auvergne Rhône Alpes



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



## NORMES ET LÉGISLATION

- **Plan de sobriété énergétique** : Les acteurs de l'hébergement touristique 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.
- **Mesure spécifique** à mettre en œuvre en cas de **déclenchement de l'Ecovatt rouge** : réduction du chauffage à 17°C.
- Le secteur du logement doit franchir un cap pour réussir la transition écologique. **Au moins un quart de l'échantillon devra prendre des mesures pour améliorer son étiquette DPE d'ici 2034** selon la 10<sup>ème</sup> édition du Baromètre de la performance énergétique et environnementale des bâtiments

## AIDES FINANCIÈRES

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

## HÔTELLERIE DURABLE

- **Grand défi du secteur : Réduction de la consommation énergétique parallèlement à un fonctionnement souvent 24h/24h.**
- **Sensibilisation du personnel et des clients à travers une communication basée sur les nudges** (jouer sur des leviers décisionnels psychosociologiques comme le plaisir du jeu ou le regard des autres).

- **Réduction des déchets alimentaires.** Par exemple, en cultivant de la nourriture sur place, en s'approvisionnant de manière locale et en faisant évoluer les normes sociales afin de s'assurer que les déchets alimentaires ne soient plus acceptés.
- **Minimisation de l'utilisation de l'eau au-delà des chambres d'hôtel.** (douches qui filtrent l'eau recueillie naturellement).
- Création d'un **espace commun où les équipements électriques** type réfrigérateurs/machines à café sont à la **disposition de tous les clients.**
- Développement d'usage de **matériaux biosourcés, recyclés**, aux impacts GES faibles.
- Conception, **construction d'habitats plus denses.**

## EQUIPEMENTS ET SMART BUILDING

- **Smart building** : utilisation de l'Internet des objets (IoT) et l'intelligence artificielle pour répondre aux problématiques de performance énergétique des constructions.
- **Capteurs** qui permettent de surveiller/**moduler la température de la pièce** selon son taux d'occupation ;
- Solutions intelligentes pour détecter une panne en amont et éviter l'arrêt des équipements
- **Objets connectés (miroir connecté).**
- **Automatisation de la gestion du chauffage, eau chaude sanitaire, éclairage, CVC, 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).

- 5530Z Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs
- 8730A Hébergement social pour personnes âgées
- 8710A Hébergement médicalisé pour personnes âgées
- 5520Z Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée
- 5510Z Hôtels et hébergement similaire
- 5590Z Autres hébergements
- 8720B Hébergement social pour toxicomanes
- 8710B Hébergement médicalisé pour enfants handicapés
- 8710C Hébergement médicalisé pour adultes handicapés et autre hébergement médicalisé
- 8730B Hébergement social pour handicapés physiques
- 8720A Hébergement social pour handicapés mentaux et malades mentaux
- 8790A Hébergement social pour enfants en difficultés
- 8790B Hébergement social pour adultes et familles en difficultés et autre hébergement social

Baisse les  
**WATTS**

