



Spécial **RESTAURANTS ET BOULANGERIES**

Les bonnes pratiques pour réaliser
des économies d'énergie dans
votre restaurant ou votre boulangerie



vivonslenergieautrement.fr



En tant que restaurateur ou boulanger-pâtissier, chaque jour, de très tôt le matin jusqu'à tard le soir, vous pratiquez votre métier avec passion et œuvrez pour satisfaire et fidéliser votre clientèle.

Pour pérenniser votre activité et améliorer vos marges, vous gardez en permanence un œil ouvert sur de nombreux indicateurs de performance, notamment celui de l'énergie, poste de dépense stratégique dans votre catégorie de métier. Chauffage, éclairage, eau chaude, climatisation, ventilation, cuisson, froid alimentaire, bureautique... Les besoins spécifiques des métiers de bouche sont, par définition, gourmands en énergie.

Il est de votre responsabilité d'adopter les bons réflexes et de promouvoir les bons gestes auprès de vos équipes pour maîtriser les coûts et dire stop au gaspillage énergétique.

Afin de vous aider dans cette démarche, ce livre blanc vous permet de comparer votre situation énergétique personnelle avec la moyenne de la profession et de découvrir une liste de bonnes pratiques à adopter pour faire baisser votre facture.

Bonne lecture !



Sommaire

- > Les chiffres clés du secteur de la restauration en France 03
- > Focus sur la consommation énergétique dans la restauration 04
- > Les bons gestes pour réaliser des économies d'énergie dans mon restaurant..... 05
- > Poster "Les bons gestes pour réaliser des économies d'énergie dans mon restaurant" 10
- > Les chiffres clés du secteur de la boulangerie en France..... 11
- > Focus sur la consommation énergétique dans la boulangerie..... 12
- > Les bons gestes pour réaliser des économies d'énergie dans ma boulangerie..... 13
- > Poster "Les bons gestes pour réaliser des économies d'énergie dans ma boulangerie" 17
- > 2 ratios pour éviter les dérives énergétiques 18

Les chiffres clés du secteur de la restauration en France

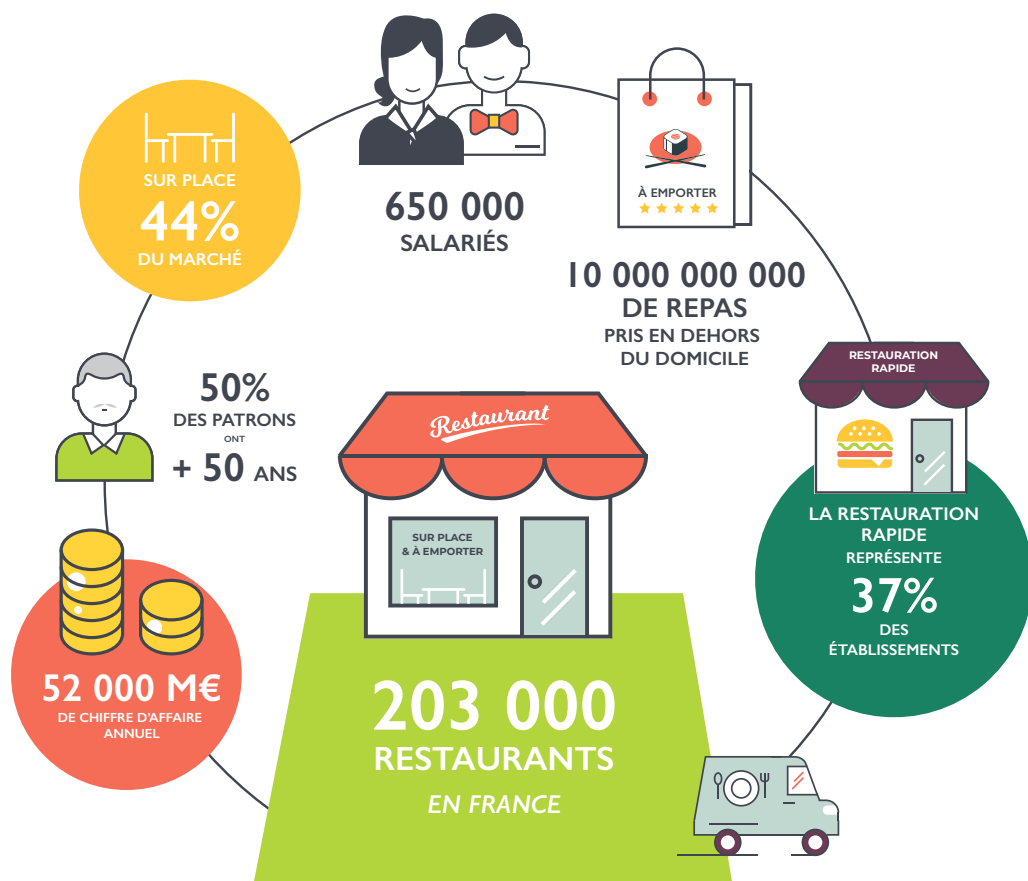


On le sait, la France est **LE pays de la gastronomie** et les quelques **203 000 restaurants** en activité sont là pour le prouver.

Avec un total de **650 000 salariés** et un chiffre d'affaires annuel de **52 milliards d'euros**, le secteur de la restauration française est un mastodonte de l'économie du pays.

37% des restaurants sont désormais des établissements de **restauration rapide** et **50% des patrons de restaurants ont plus de 50 ans**.

En 2017, les Français ont passé le cap des **10 milliards de repas pris en dehors de leur domicile**, un record, avec une préférence pour **les ventes au comptoir** (à emporter), au détriment du **service à table qui ne représente plus que 44% du marché**.



Focus

sur la consommation énergétique dans le secteur de la restauration

Pour régaler vos convives à chaque service et réaliser des bons petits plats, vos équipes utilisent de nombreux équipements professionnels qui consomment beaucoup d'énergie.

Pour vous donner un ordre d'idée, **la consommation électrique annuelle moyenne d'un restaurant est de 34 400 kWh, 244 kWh/m²**, ce qui aboutit en moyenne à une facture de **3300 euros HT**.

Pour le gaz naturel, la consommation annuelle moyenne se situe aux alentours des **34 500 kWh** et **211 kWh par m²** (source Selectra).

Côté répartition des dépenses par poste, on constate que **la cuisson et la cuisine** correspondent environ à **30%** de la consommation énergétique, **26% pour le chauffage**, **16% pour la production de froid**, **16% pour l'eau chaude**, **8% pour l'éclairage**, le restant correspondant à la bureautique.

Bien entendu, ces chiffres ne sont que des moyennes et chaque configuration est spécifique. Toutefois, grâce à ces ordres de grandeur de consommation au m², il vous est possible de comparer désormais votre situation personnelle avec celle de la moyenne du reste de la profession.



CONSOMMATION ÉLECTRIQUE
ANNUELLE

34 400 kWh - 244 kWh/m²
soit **3300 € HT**



CONSOMMATION GAZ NATUREL
ANNUELLE

34 500 kWh - 211 kWh/m²



Répartition DES DÉPENSES

26%
CHAUFFAGE

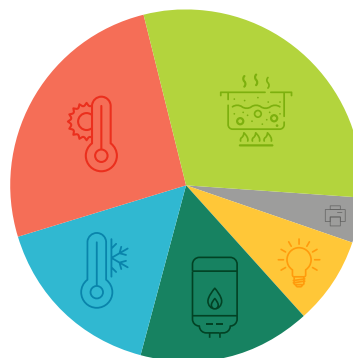
16%
PRODUCTION
DE FROID

16%
PRODUCTION
D'EAU CHAUDE

30%
CUISSON
ET CUISINE

4%
BUREAUTIQUE
ET AUTRES
USAGES

8%
ÉCLAIRAGE





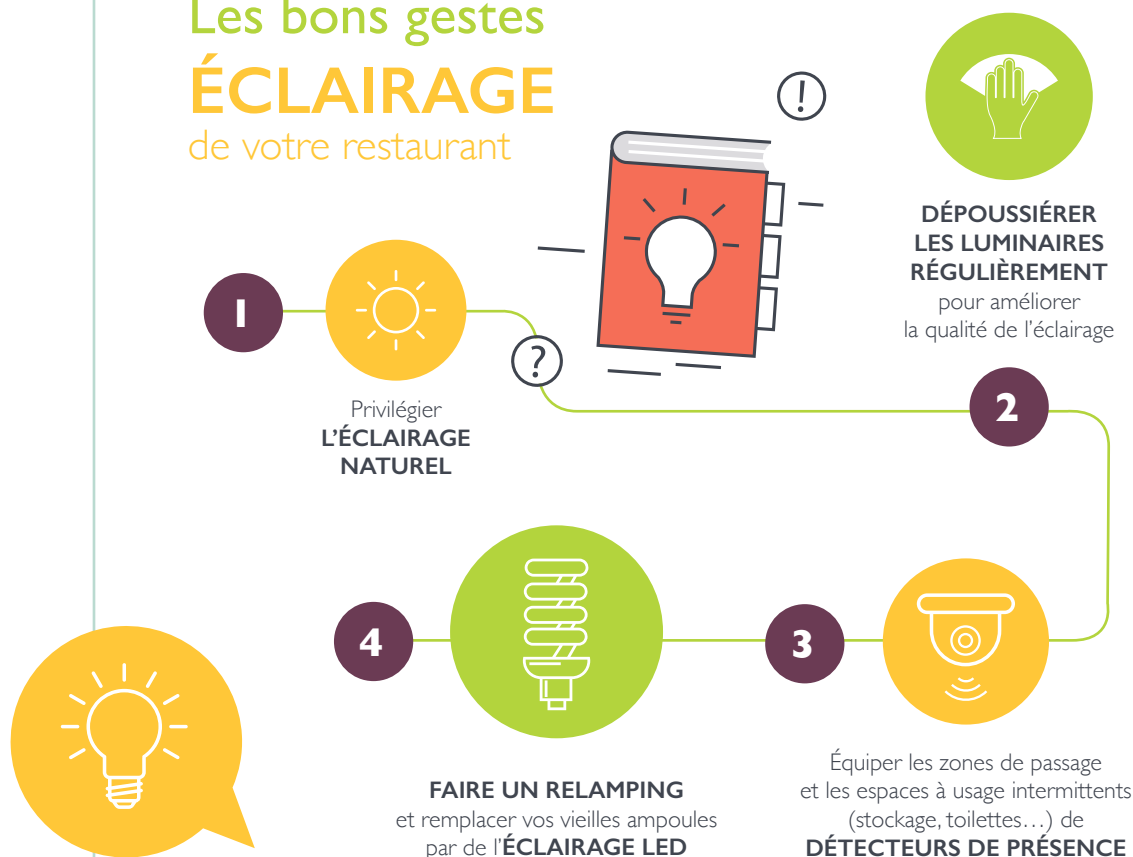
Les bons gestes

pour réaliser **DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE** dans mon restaurant

Bonne nouvelle, la hausse de la facture énergétique de votre restaurant n'est pas une fatalité !

Tout comme vous gérez de main de maître votre brigade et votre cuisine, il vous est possible d'agir dès aujourd'hui pour réaliser de significatives économies d'énergie. De l'isolation de votre restaurant aux différents postes de travail (cuisson, froid, plonge...) en passant par l'éclairage de votre salle, appliquez les bonnes pratiques listées ci-après, partagez-les avec vos équipes et faites des économies.

Les bons gestes **ÉCLAIRAGE** de votre restaurant



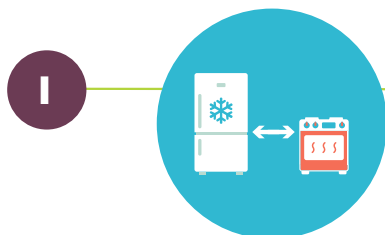


Les bons gestes **CUISSON** de votre restaurant





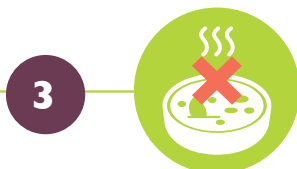
Les bons gestes **FROID** de votre restaurant



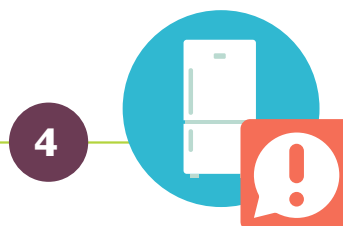
1
ÉLOIGNER VOS ARMOIRES
FRIGORIFIQUES DES POINTS
CHAUDS de la cuisine



2
ÉVITER LES OUVERTURES
À RÉPÉTITION des portes



3
PLACER LES ALIMENTS ET LES PLATS
dans vos réfrigérateurs uniquement
lorsqu'ils sont **REFROIDIS**



4
Opter pour des équipements
munis d'**UN SYSTÈME D'ALERTE**
en cas de dysfonctionnement



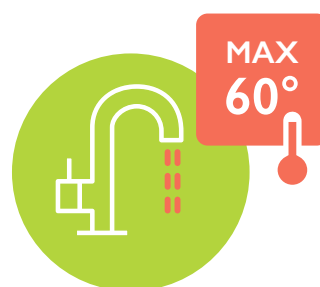
5
Effectuer un **ENTRETIEN RÉGULIER**
(état des joints, dépoussiérage
des condenseurs, dégivrage
des évaporateurs, ventilation
des moteurs...)



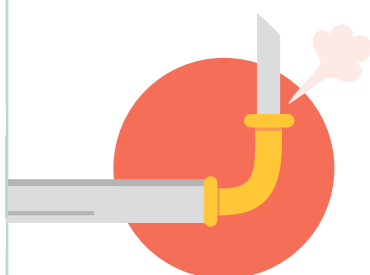
6
Investir dans des **RÉCUPÉRATEURS
DE CHALEUR** au niveau
des condenseurs pour le chauffage
ou la production d'eau chaude.



Les bons gestes **EAU CHAUDE** de votre restaurant



LIMITER la température
de l'eau chaude à **60°**



Appliquer **UN ISOLANT**
SUR LES CANALISATIONS
D'EAU CHAUDE
pour éviter toute
déperdition de chaleur

2

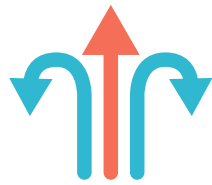
1



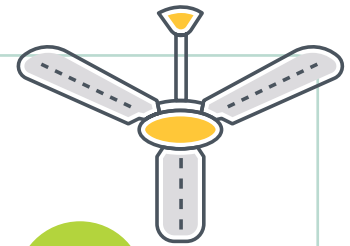
3

Effectuer un **ENTRETIEN**
RÉGULIER du **SYSTÈME**
DE PRODUCTION
D'EAU CHAUDE





- 1** Installer une **VMC DOUBLE FLUX** pour plus de performance et confort en toute saison



Les bons gestes **CHAUFFAGE** **CLIMATISATION** **VENTILATION** de votre restaurant



- 2** Effectuer un **ENTRETIEN** du système de **CHAUFFAGE, CLIMATISATION, VENTILATION**



- 3** **NETTOYER** régulièrement **LES FILTRES**

- 4** Vérifier le **FLUIDE FRIGORIGÈNE** de la climatisation



Les bons gestes **"PLONGE"** de votre restaurant

- 1** **NETTOYER** très régulièrement **LES DÉPÔTS DE CALCAIRES** pour une meilleure longévité des appareils

- 2** Faire tourner les **APPAREILS** uniquement lorsqu'ils sont **REMP LIS**

- 3** En cas de renouvellement d'appareils, **PRIVILÉGIER LES MODÈLES AVEC UNE ÉTIQUETTE ÉNERGÉTIQUE PERFORMANTE**



Les bons gestes

pour réaliser **DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE**
dans mon restaurant

« Agissons ensemble et faisons des économies d'énergie
dans notre restaurant avec **10 GESTES SIMPLES** »

1

Je **DÉPOUSSIÈRE** régulièrement
LES LUMINAIRES du restaurant



2

Je privilégie **LA LUMIÈRE NATURELLE**
quand cela est possible



3

J'effectue **UN CONTRÔLE**
ET UN ENTRETIEN RÉGULIER
DES ÉQUIPEMENTS ET APPAREILS
(nettoyage, dégivrage, étanchéité...)

4

Je ne laisse **AUCUN**
APPAREIL EN VEILLE

5

JE BAISSE LE CHAUFFAGE
de la salle lorsqu'elle est vide

6

En cuisine, j'allume les feux et les fours
AU FUR ET À MESURE DES BESOINS



7

JE LAISSE REFROIDIR LES ALIMENTS
ET LES PLATS avant de les placer
au froid

8

JE LIMITE L'OUVERTURE DES CHAMBRES
FROIDES en concentrant les périodes
de livraison



9

JE COUVRE LES FRITEUSES
lors de la montée en température
et je les règle **ENTRE 163 ET 177°**

10

À la plonge, je fais tourner
les machines seulement
UNE FOIS QU'ELLES
SONT PLEINES



Les chiffres clés du secteur de la boulangerie en France



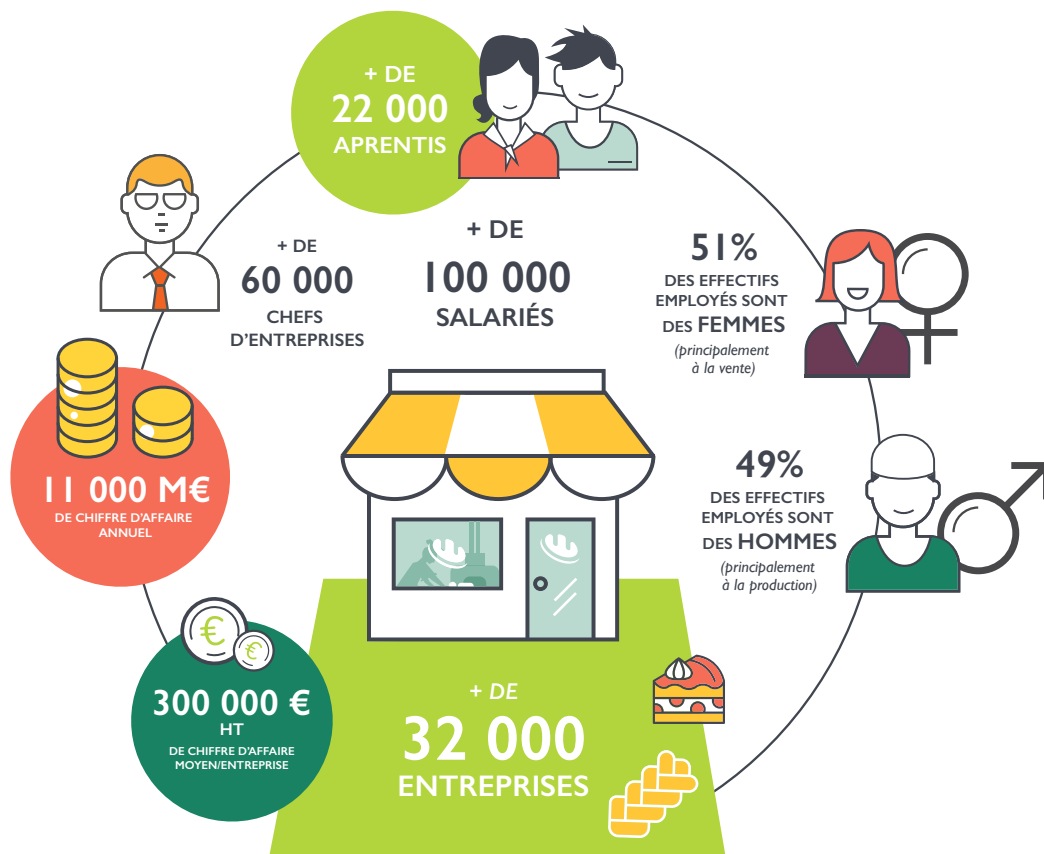
La boulangerie est l'un des commerces de proximité préférés des Français.

Avec **plus de 32 000 entreprises** (environ 35 000 établissements), soit **1 boulangerie pour 1 800 habitants**, le secteur de la boulangerie est le commerce de détail alimentaire numéro 1 dans l'hexagone.

Alors que le chiffre d'affaires total du secteur représente quelques **11 milliards d'euros**, la moyenne du chiffre d'affaires par boulangerie se monte à environ **300 000 euros HT**.

Au niveau de l'emploi, la boulangerie pèse lourd avec **+ de 100 000 salariés**, **+ de 22 000 apprentis** et **+ de 60 000 chefs d'entreprises** (et conjoints). **Les femmes** représentent **51 % des effectifs employés** et se consacrent dans la grande majorité à la vente lorsque les **49 % d'employés hommes** se retrouvent plutôt à **la fabrication**.

Sources INSEE - chiffres 2017





Focus sur la consommation énergétique dans le secteur de la boulangerie



Qui dit pains, dit four !

Qui dit four, dit consommation énergétique élevée !

En moyenne, un boulanger qui fabrique son pain dans son local commercial consomme quasiment **99 000 kWh par an**, dont **74 300 kWh** dédiés uniquement à **la cuisson du pain dans le four**.

Sur un chiffre d'affaires moyen de **300 000 euros**, la facture énergétique d'une boulangerie s'élève environ à **12 000 euros par an**, un budget qui pèse lourd dans le résultat de l'entreprise.

Cette consommation énergétique se répartit à **53% sur la cuisson**, **5% sur l'éclairage**, **12% sur le froid** et **30% sur les autres équipements**.



CONSOMMATION
ÉNERGÉTIQUE
ANNUELLE MOYENNE
D'UNE BOULANGERIE

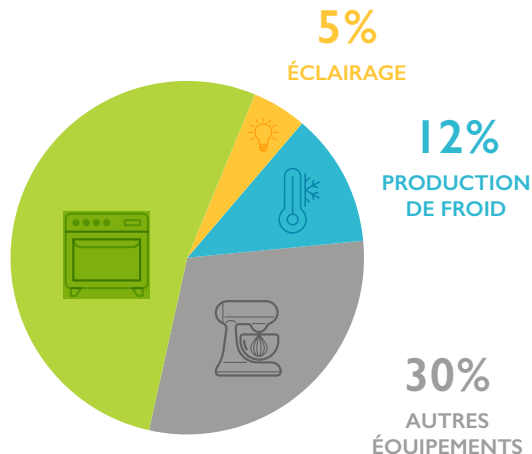
99 000 kWh
dont **74 300 kWh**
dédiés à la cuisson du pain

Sur un chiffre d'affaire
moyen de **300 000 €**
la facture énergétique
s'élève à **12 000 €**



Répartition DES DÉPENSES

53%
CUISSON





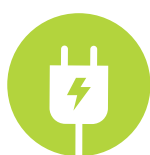
Les bons gestes pour réaliser **DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE** dans ma boulangerie

Dans une boulangerie, le principal poste de dépense énergétique est **la cuisson du pain** et donc **le four**.

Aussi, avant d'établir la liste des bons gestes à déployer pour faire des économies d'énergies au quotidien, il est utile de se poser une première question de bon sens au sujet de votre abonnement énergétique. Ce dernier est-il adapté à votre situation et à votre manière de travailler ?

C'est un préalable essentiel et une première source d'économie lorsque l'on sait que 20 % des professionnels contractent un abonnement supérieur à la puissance nécessaire pour leur activité.

Commencez par vérifier ce point puis prenez connaissance des autres leviers à activer pour générer des économies.



ÉLECTRIQUE



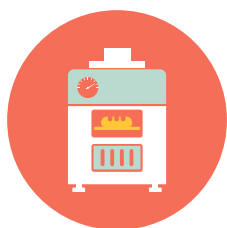
GAZ NATUREL

Choisissez **LA BONNE ÉNERGIE**
pour **VOTRE FOUR**

Entre l'électricité et le gaz naturel, les chiffres démontrent qu'il est préférable de s'orienter vers un four fonctionnant au gaz naturel. Malgré un coût d'achat plus élevé **de 10 à 15 %**, un four au gaz naturel s'avère beaucoup plus économique à l'usage et garantit un retour sur investissement en seulement quelques années d'exploitation.

Pour une boulangerie de taille moyenne consommant **74 300 kWh pour la cuisson** et **24 700 kWh pour le chauffage** et autres usages, **un four électrique coûte environ 8 500 euros alors que son équivalent au gaz naturel revient à 5 500 euros.**

Un différentiel important qui fait vite la différence à l'heure du bilan de l'établissement.



1

**ESPACER LA MISE
EN ROUTE DES FOURS**
de manière à limiter
les appels de puissance

2

**CHARGER LES CHARIOTS
des fours AU MAXIMUM**

3

**ÉVITER DE LAISSER
LES PORTES DU FOUR
OUVERTES**
entre deux fournées



Les bons gestes
CUISSON
de votre boulangerie



4

**ARRÊTER LES FOURS
ENTRE DEUX FOURNÉES**

5

Investir dans
UNE PLAQUE À INDUCTION
pour la préparation
du chocolat et des nappages



Les bons gestes **FROID** de votre boulangerie

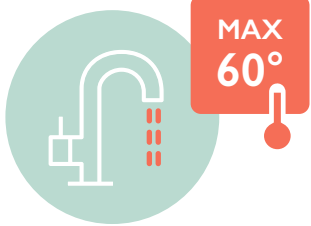
- 1  **CONTRÔLER RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES** (joints, condenseurs, évaporateurs, moteurs)
- 2 **NE PAS METTRE DU CHAUD EN CONTACT AVEC DU FROID**
- 3 **VÉRIFIER LE FLUIDE FRIGORIGÈNE** des appareils et sa conformité



Les bons gestes **EAU CHAUDE** de votre boulangerie



Paramétrer
**LE FONCTIONNEMENT
DU BALLON D'EAU CHAUDE**
sur **LES HEURES CREUSES**

- 
- 
- 1 **LIMITER** la température de l'eau chaude à **60°**
 - 2
 - 3  Effectuer un **ENTRETIEN RÉGULIER** du **SYSTÈME DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE**



Les bons gestes ÉCLAIRAGE de votre boulangerie

1



Privilégier
**L'ÉCLAIRAGE
NATUREL**

2



**DÉPOUSSIÉRER
LES LUMINAIRES
RÉGULIÈREMENT**
pour améliorer
la qualité de l'éclairage

3



**PRIVILÉGIER
LES LAMPES
ÉCONOMIQUES**
(tubes fluorescents
haut-rendement,
ballasts électroniques, LED)



**INSTALLER UN FERME-PORTE
(GROOM)** pour éviter que la
porte d'entrée reste ouverte

1



2

**FAIRE ENTRETENIR
SON INSTALLATION
DE CHAUFFAGE
PAR UN PROFESSIONNEL**

3

Prévoir
UN STORE EXTÉRIEUR
pour limiter
le rayonnement du soleil

4

Faire vérifier
**LA PERFORMANCE
DES SURFACES VITRÉES**



Les bons gestes BÂTI, CHAUFFAGE de votre boulangerie



Les bons gestes

pour réaliser **DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE**
dans ma boulangerie

« Agissons ensemble et faisons des économies d'énergie
dans notre boulangerie avec **10 GESTES SIMPLES** »



1

**J'EFFECTUE UN CONTRÔLE
ET UN ENTRETIEN RÉGULIER
DES ÉQUIPEMENTS**

(groupe froid, condenseur,
parois intérieures congélateurs,
joint d'étanchéité, isolation
thermique des chambres froides)

2

Je remplace les tubes fluorescents
par **DES TUBES T5 AVEC BALLAST
ÉLECTRONIQUE**

3

Je mets en place **UNE SOLUTION
D'ÉCLAIRAGE ÉCONOMIQUE
EN VITRINE**

4

**J'ÉLOIGNE LES SOURCES
DE CHALEUR DES SOURCES
FROIDES**

5

Je **DÉPOUSSIÈRE** les luminaires
régulièrement et je privilégie
LA LUMIÈRE NATURELLE

6

**J'ÉVITE DE DÉMARRER TOUS LES FOURS
EN MÊME TEMPS** pour éviter les appels
de puissance

7

**JE CHARGE LES CHARIOTS
DES FOURS AU MAXIMUM**



8

Je limite la température de l'eau chaude
sanitaire à **60 °**



9

Je vérifie **LE BON FONCTIONNEMENT
DU GROOM DE LA PORTE D'ENTRÉE**



10

Je ne laisse **AUCUN APPAREIL
EN VEILLE** après mon départ





2 ratios pour éviter les dérives énergétiques

Maintenant que vous avez pris connaissance des bonnes pratiques à mettre en œuvre pour réaliser de substantielles économies d'énergie, nous vous proposons d'utiliser deux formules, deux ratios d'activité (R1 et R2) qui vous permettront d'analyser l'évolution de votre consommation énergétique et de détecter concrètement si votre engagement porte ses fruits ou non.

Sur la prochaine année, réalisez ces deux calculs de façon régulière et consignez les résultats dans un tableau de bord pour plus de visibilité. C'est très simple, si les ratios diminuent au fil du temps, cela signifie que vos consommations énergétiques diminuent aussi, vous êtes sur le bon chemin.

Dans le cas contraire, à vous de rectifier le tir en sensibilisant davantage vos salariés sur le respect des bonnes pratiques et en effectuant un diagnostic complet de vos installations.

Associés dans un tableau de bord avec vos données de date, consommation électrique en kWh, consommation gaz en kWh, consommation d'eau en m³, chiffre d'affaires et nombre d'heures travaillées, les calculs des ratios R1 et R2 sont une des méthodes pour repérer les éventuelles dérives de la consommation énergétique de votre établissement.


$$R1 = \frac{\text{kWh (électricité + gaz + fioul/an)}}{\text{Nombre d'heures productives/an}}$$

$$R2 = \frac{\text{kWh (électricité + gaz + fioul/an)}}{\text{CA (hors sous traitance)/an}}$$




TEG / Livre blanc réalisé par l'agence [FOURBUZZ](#) / mai 2019, Photos non contractuelles, Sources : Selectra, INSEE, ADEME