



Agir pour la sobriété énergétique est une priorité dans un contexte de tensions en ressources d'énergie, de hausse de prix de l'énergie et de changement climatique.

Les entreprises alimentaires de proximité peuvent agir pour moins consommer d'énergie en modifiant leurs pratiques.



### Quelques conseils généraux

- Faire réaliser un diagnostic Energie de son établissement par son fournisseur d'énergie, les chambres consulaires, ...
- Se faire conseiller pour engager la rénovation énergétique de ses locaux (isolation, changement des fenêtres, énergies renouvelables, végétalisation du bâti, ...).
- Suivre sa consommation notamment grâce aux outils déployés par les fournisseurs d'énergie.
- Vérifier que la puissance de son compteur est adaptée à l'usage réel de ses équipements.
- Disposer de plusieurs sources d'énergie pour se chauffer, cuire, conserver au froid, ...
- Changer de mode de chauffage des locaux si besoin.
- Se faire conseiller pour installer des récupérateurs de chaleur ou utiliser du matériel qui dispose de ce type de dispositif.



### Agir sur la consommation courante



#### • Eclairage :

- Privilégier l'éclairage naturel.
- Dépoussiérer régulièrement les luminaires.
- Installer un système de témoin des lampes restées allumées, par exemple sur interrupteur.
- Installer des ampoules basse consommation (LEDS, ...).
- Baisser l'intensité de l'éclairage quand cela est possible.
- Installer des détecteurs de présence.
- Eteindre l'éclairage des pièces inutilisées ainsi que les écrans publicitaires ou d'information ainsi que les enseignes lumineuses quand le point de vente/restaurant est fermé.
- Quand cela est possible, n'éclairer que les postes de travail occupés.



#### • Température des locaux :

- Restreindre l'utilisation de la climatisation aux fortes chaleurs (dans les bureaux à +26°C). Pour les locaux de fabrication et de vente, être vigilant à maintenir une température compatible avec la qualité sanitaire des produits.
- En cas d'utilisation de chauffage, régler au maximum le chauffage sur +19°C pendant les horaires d'ouverture et sur +16°C la nuit et sur +8°C quand les locaux sont inutilisés au moins 3 jours consécutifs.
- Fermer les portes donnant sur l'extérieur en cas d'utilisation de chauffage ou de climatisation.
- Privilégier pour la boutique les portes à ouverture automatique pour éviter que les portes restent ouvertes.
- Installer et utiliser des stores extérieurs pour limiter le rayonnement solaire en boutique.
- Faire vérifier la performance isolante des surfaces vitrées.
- Faire entretenir ses systèmes de chauffage ou de climatisation par un spécialiste.



## Agir dans la zone de fabrication



### • Matériel et équipements :

- Renouveler son matériel et ses équipements par des modèles plus récents, plus performants, moins énergivores, plus intelligents et adaptés aux volumes de sa fabrication. Demander conseil à ses fournisseurs d'équipement.
- Faire entretenir son matériel et ses équipements, afin qu'ils restent performants.
- Optimiser ses fabrications pour dépenser moins d'énergie.



### • Matériels de lavage :

- Choisir le cycle « économique » quand c'est possible.
- Bien remplir l'appareil pour ne pas multiplier les cycles.



### • Matériel de cuisson :

- Organiser sa production, afin de ne pas utiliser si possible tous ses fours en même temps pour limiter la puissance d'appel.
- Optimiser ses cuissons en chargeant au maximum ses fours pour chaque tournée de cuisson.
- Revoir les températures et durées de cuisson pour diminuer les consommations d'énergie.
- Eteindre les fours entre chaque cuisson.
- Éviter de laisser ouvertes les portes et vitres des bouches du four entre deux cuissons.
- Opter pour des plaques de cuisson à induction.



### • Enceintes de froid :

- Éloigner les équipements frigorifiques des sources de chaleur : four, zone de cuisson, ...
- Avoir des chambres froides avec des panneaux d'épaisseur suffisante et assurant une isolation satisfaisante. Veiller à ne pas endommager les panneaux.
- Installer un rideau d'air froid pour les chambres froides.
- Limiter l'ouverture et le temps d'ouverture des chambres froides.
- A chaque fois que cela est possible, favoriser la fabrication en direct pour limiter le recours au froid.
- Adapter la température des équipements aux produits conservés.
- Contrôler ses équipements de froid (intégrité des joints, évaporateurs dégagés et dégivrés, ...).
- Faire entretenir ses équipements de froid par un spécialiste (contrat de maintenance).
- Faire refroidir ses fabrications avant de les placer en enceinte de froid.
- Eteindre les enceintes de froid vides notamment pendant les périodes de fermeture de type congés.



### • Eau chaude sanitaire :

- Paramétrer l'utilisation de son ballon d'eau chaude sur les heures creuses.
- Réduire la température de chauffe du ballon à 55°C.
- Faire vérifier régulièrement son installation par un professionnel.
- Vérifier le bon état de l'isolation des tuyaux de distribution de l'eau chaude s'ils traversent des espaces non chauffés.



### • Ventilation :

- S'il existe un système de ventilation, l'arrêter en période d'inoccupation des locaux.
- Installer si besoin des variateurs de vitesse sur la hotte afin de moduler le débit d'aspiration des vapeurs de cuisson en fonction des besoins.



## SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

## Bonnes pratiques dans les entreprises alimentaires de proximité



### Agir sur son point de vente ou en salle



#### • Enceintes de froid :

- Adapter la température des équipements aux produits conservés.
- Contrôler ses équipements de froid et les faire entretenir par un spécialiste (contrat de maintenance avec un frigoriste).
- Faire refroidir ses fabrications avant de les placer en enceinte de froid.
- Eteindre les enceintes de froid vides notamment pendant les périodes de fermeture du magasin.
- Fermer les vitrines réfrigérées en libre-service et fermer les autres à minima pendant les heures de fermeture du point de vente.



#### • Logistique :

- Optimiser les déplacements (approvisionnements, livraisons, déplacement du personnel, ...) pour consommer moins d'énergie ou de carburant.
- Sensibiliser ses salariés à l'éco-conduite.



### Agir dans la zone de bureaux



#### • Equipements de bureautique :

- Eteindre tous les équipements qui ne sont pas utilisés ou à minima en-dehors des heures de travail.
- Avoir des pratiques numériques plus vertueuses (activer le mode économie d'énergie des appareils, optimiser ses mails, ...).



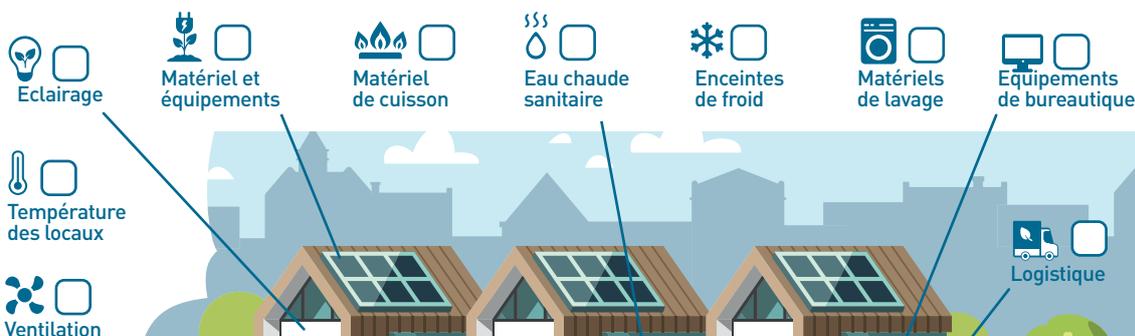
### Se tenir informés et informer

- Consulter la météo de l'électricité avec le dispositif EcoWatt pour adapter ses pratiques.
- Sensibiliser aux écogestes son personnel et sa clientèle, en particulier les clients des hôtels.
- Relayer les messages d'EcoWatt à ses salariés et à sa clientèle.



### Agir et valider

- Assurez-vous que vous avez agi sur l'ensemble des leviers.





## Quelques pistes pour aller plus loin

- Diagnostic Energie :

- Chambres consulaires

<https://www.artisanat.fr/TPEgagnantes>



Hyperlien à scanner

Les chambres de métiers et de l'artisanat ainsi que les chambres de commerce et de l'industrie portent le dispositif «TPE & PME : gagnantes sur tous les coûts !» qui permet d'optimiser les flux avec diagnostic, analyse et accompagnement pouvant aller jusqu'à une année sur tous les volets de la transition écologique (eau, déchets, énergie, ...).

Par ailleurs, avec le dispositif Visite énergie, les chambres consulaires accompagnent les entreprises en matière de sobriété énergétique. Ainsi, un conseiller spécialiste effectue gratuitement une visite des locaux d'entreprises et préconise un plan d'actions visant à réduire les consommations.

Pour plus d'informations, se rapprocher de sa CMA ou de sa CCI.

- Aides pour la transition écologique :

Il existe aussi des aides au niveau local provenant des collectivités (région, département, EPCI, ...).

- Acquisition d'équipements de production de chaleur ou de froid



<https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/aides-financieres/2022/tremplin-transition-ecologique-pme>

Retrouver les aides disponibles et les modalités de dépôt de dossier.

- Changement de véhicule



<https://jechangemavoiture.gouv.fr/jcmv/>

Voici un site donnant des conseils et précisant les aides auxquelles les entreprises peuvent prétendre pour changer son véhicule d'entreprise pour aller vers une mobilité plus propre.

- EcoWatt :



<https://www.monecowatt.fr/>

Véritable météo de l'électricité, ce dispositif d'information indique si la situation est «au vert» (situation normale), tendue (couleur orange : pas de coupure envisagée mais pas de marge suffisante pour couvrir un aléa défavorable) ou critique (couleur rouge : des coupures ciblées sont inévitables) en matière de fourniture d'électricité. Ainsi, en temps réel, chacun est informé et peut adapter sa consommation d'électricité en adoptant les bons gestes.

Il est également possible de s'inscrire à l'alerte vigilance coupure.



## SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

## Bonnes pratiques dans les entreprises alimentaires de proximité

Pour toute information complémentaire, contactez la CGAD et votre organisation professionnelle :



Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)  
[www.boucherie-france.org](http://www.boucherie-france.org)



Fédération de la Boucherie Hippophagique de France (FBHF)  
[www.artisan-chevalin.fr](http://www.artisan-chevalin.fr)



Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF)  
[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)



Syndicat National des Brasseries Indépendantes (SNBI)  
[www.brasseurs-Independants.fr/](http://www.brasseurs-Independants.fr/)



Syndicat des Cavistes professionnels (SCP)  
[www.cavistesprofessionnels.fr/](http://www.cavistesprofessionnels.fr/)



Confédération Nationale des Charcutiers - Traiteurs et Traiteurs (CNCT)  
[www.charcutiers-traiteurs.com](http://www.charcutiers-traiteurs.com)



Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France (CCCF)  
[www.chocolatiers.fr](http://www.chocolatiers.fr)



Épiciers de France  
[www.epiciersdefrance.org/](http://www.epiciersdefrance.org/)



Fédération des Fromagers de France (FFF)  
[www.fromagersdefrance.com](http://www.fromagersdefrance.com)



Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF)  
[www.lemondedudessert.fr](http://www.lemondedudessert.fr)



Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie Restauration (GNI)  
[www.gni-hcr.fr/gni-synhorcat/](http://www.gni-hcr.fr/gni-synhorcat/)



Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)  
[www.umih.fr](http://www.umih.fr)



Confédération Nationale des Artisans Pâtisiers, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France  
[www.patisserie-artisanale.com](http://www.patisserie-artisanale.com)



Fédération Nationale des Artisans Pizza en Camion Magasin (FNAPCM)  
[www.camionpizza.org](http://www.camionpizza.org)



Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)  
[www.uniondelapoissonnerie.org/](http://www.uniondelapoissonnerie.org/)



Saveurs Commerce  
[www.saveurs-commerce.fr](http://www.saveurs-commerce.fr)



Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF)  
<https://triperdefrance.fr/>



Comité de l'Alimentation de l'Île de France (CAIF)