

## Zoom sur

### La Restauration

Le secteur de la restauration, incluant bars et cafés, consomme principalement de l'énergie pour la préparation des aliments (cuisson, production de froid) et pour l'accueil des clients (rafraîchissement, chauffage, éclairage).



## Les restaurants, cafés et bars

En quelques chiffres

**6 %**

C'est la part de la restauration dans la **consommation nationale** du **secteur tertiaire**. Cela représente 15 TWh en 2019<sup>1</sup>.

**3<sup>ème</sup>**

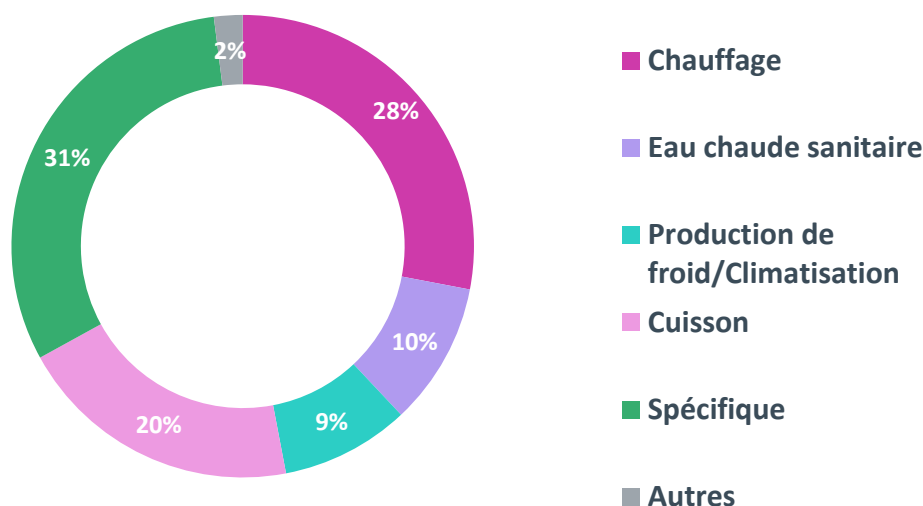
Il s'agit du rang des hôtels et restaurants dans la consommation d'énergie en Corse<sup>2</sup>.

**244**

C'est la **consommation d'électricité moyenne annuelle en kWh par m<sup>2</sup>** d'un restaurant en métropole pour une facture estimée à 3300 € HT. Cela représente une consommation électrique de 34 400 kWh.

<sup>1</sup> Source : Ceren 2019

<sup>2</sup> Source : Ceren 2008



Source : CEREN 2019

Ci-dessus figure la répartition moyenne des usages énergétiques dans le secteur de la restauration en France métropolitaine<sup>3</sup>. L'usage spécifique comprend principalement l'éclairage et la ventilation.

## Comprendre

Les restaurants, cafés et bars utilisent souvent deux énergies, l'électricité pour les usages courants et le gaz pour la cuisson. **Une grande variété d'équipements** sont utilisés en cuisine : four, table de cuisson, bain-marie, sauteuse, appareils électriques pour la pâtisserie, poste de réfrigération, chambre froide positive/négative, vitrine réfrigérée...

En plus des usages liés à la préparation des plats, **le chauffage et la climatisation reste des postes particulièrement consommateurs** pour maintenir une température agréable dans la salle de restauration.

<sup>3</sup> Données CEREN 2019

La consommation de chacun des postes dépend du type de restaurant, sa taille et les équipements utilisés en cuisine. Le **chauffage et/ou la climatisation arrive cependant en première position quand les salles sont chauffées/climatisées**. Pour les territoires d'outre-mer, cela concerne les restaurants moyens, hauts de gamme ou la restauration rapide.

La **cuisson, la production de froid, le lavage et l'éclairage** sont les postes les plus énergivores ensuite.

## Agir



### Chauffage

- Régler des températures différentes de jour et de nuit si le bâtiment est équipé d'un thermostat d'ambiance,
- Éviter les chauffages d'appoints mobiles,
- Adapter la température moyenne de chauffage selon les bâtiments,
- Opter pour les panneaux rayonnants et des radiateurs à inertie qui diffusent mieux la chaleur.



### Climatisation

- Mettre en place des protections solaires sur les parois vitrées (stores, volets...) pour limiter l'apport de chaleur,
- Régler la température de consigne à 4 ou 5°C de moins que la température extérieure sans aller en dessous de 26°C,
- Installer des brasseurs d'air en complément ou supplément de la climatisation.



## Cuisson

- Installer des détecteurs de récipients sur les plaques et chauffe-plats,
- Couvrir les casseroles/poêles pendant la cuisson,
- Garder la porte du four fermée pendant la cuisson,
- Entretenir régulièrement les équipements de cuisson : le brûleur de gaz, l'étanchéité des joints et les dépôts des aliments et fumées,
- Privilégier des plaques à induction plus économiques.



## Froid

- Installer des rideaux d'air froid dans les chambres froides et les vitrines frigorifiques,
- Sensibiliser le personnel à limiter le nombre et le temps d'ouverture des meubles et chambres froides,
- Dégivrer régulièrement les appareils de froid et dépoussiérer les condenseurs,
- Éloigner les postes de cuisson chauds des postes de froid,
- Vérifier l'étanchéité des chambres froides.



## Éclairage

- Adapter l'éclairage selon l'espace à éclairer (cuisine, salle, réserve...),
- Installer des autocollants fluorescents pour limiter la demande d'énergie tout en éclairant la devanture du restaurant,
- Entretenir les luminaires régulièrement,
- Piloter l'éclairage des chambres froides.



Sources utilisées dans cette fiche :

Ceren, Base SIRENE de l'INSEE, Engie, Total, Enertech