

Zoom sur

Les commerces alimentaires

Parmi les consommations des bâtiments du secteur tertiaire, ce sont les commerces alimentaires qui ont les consommations les plus importantes dues à un usage important du froid alimentaire, de la climatisation et de l'éclairage.



Les Petits Commerces Alimentaires

En quelques chiffres

Les petits commerces alimentaires correspondent aux bâtiments qui ont une surface de vente de moins de 400 m². Ce sont les épiceries et supérettes. Parce qu'ils ont très souvent des coins alimentaires, les stations-service sont considérées dans notre programme comme des petits commerces alimentaires.

68 %

Dans les territoires du programme SEIZE (Corse, Guadeloupe, Guyane, La Réunion, Martinique, Mayotte), ce type de commerces représente en nombre d'établissements une majorité des commerces alimentaires (en magasin non spécialisé et spécialisé) selon la base Sirene.

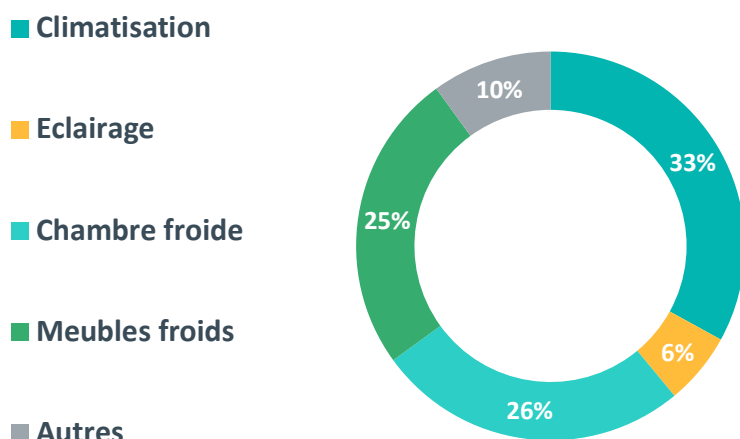
450 à 800

Des audits en Guadeloupe¹ et en Martinique² ont montré que la consommation moyenne de ces commerces est comprise entre 450 et 800 kWh/m².an

50 %

En Martinique, près de la moitié de ce type d'établissement est climatisé. C'est plutôt faible en comparaison des grandes surfaces et des commerces non alimentaires où le taux approche les 80 à 90 %.

Une étude¹, établie à partir d'audits effectués par l'ADEME en Guadeloupe, a montré le profil de consommation type suivant :



Source : OC2 Consultant

Une autre étude de l'ADEME Martinique² basée sur un échantillon de 11 commerces a confirmé ce profil tout en faisant la différence entre magasins climatisés et non climatisés. Dans ce dernier cas, la part liée au froid alimentaire peut atteindre 80 % de la consommation énergétique !

1 - Chabillon, T., Strobel, J. (2017) "Analyse énergétique du secteur tertiaire en Guadeloupe", OC2 Consultants/OREC Guadeloupe

2 - ADEME (mai 2021) « Améliorer la Performance Énergétique des commerces martiniquais »

Comprendre

Produire du froid est très énergivore et génère de la chaleur. La majorité de ce type de commerces utilise des **meubles froids Logés** ce qui veut dire que la chaleur est évacuée dans le magasin augmentant ainsi l'inconfort et le besoin en climatisation. De plus, **les meubles froids positifs sont parfois ouverts** nécessitant une production de froid plus importante, et ce même la nuit quand les locaux sont inoccupés. D'où l'importance de travailler sur la fermeture et l'étanchéité des meubles froids.

La différence observée au niveau de la performance énergétique peut s'expliquer par l'utilisation ou non de la climatisation, la présence d'équipements spécifiques qui peuvent augmenter considérablement la consommation énergétique (Zone boucherie/boulangerie/poissonnerie) et la qualité de l'isolation du bâti à l'extérieur mais aussi en intérieur entre les parties climatisées (zone de vente) des parties non climatisées (réserves, vestiaire, etc).

Agir



Froid

- Remplacer les meubles de froids vétustes par des modèles plus performants,
- Remplacer les meubles de froid logés par des meubles déportés,
- Installer des rideaux de nuit sur les meubles froids ouverts,
- Dégivrer régulièrement vos appareils de froids et dépoussiérer les condenseurs,
- Faire entretenir vos équipements de production de froid par un professionnel.



Climatisation

- Sensibiliser les clients/employés/usagers à la fermeture des portes,
- 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.
- Limiter les apports de chaleur dans les locaux ou les bâtiments
- Privilégier les couleurs claires pour les toitures et les façades des murs donnant sur l'extérieur



Éclairage

- Remplacer les tubes néon T5/T8 par des tubes LED,
- Préférer les spots encastrés de petite taille pour les espaces d'accueil ou de circulation,
- Éviter les systèmes d'éclairage avec ballast,
- Installer des détecteurs de présence et/ou de lumière du jour,



Les grands commerces alimentaires

En quelques chiffres

Les grands commerces alimentaires, aussi appelés grandes surfaces, correspondent aux bâtiments qui ont une surface de vente supérieure à 400 m². Ce sont les supermarchés et hypermarchés.

5 %

Dans les territoires du programme SEIZE, ce type de commerces représente en nombre d'établissements une minorité des commerces alimentaires (en magasin non spécialisé et spécialisé) selon la base Sirene.

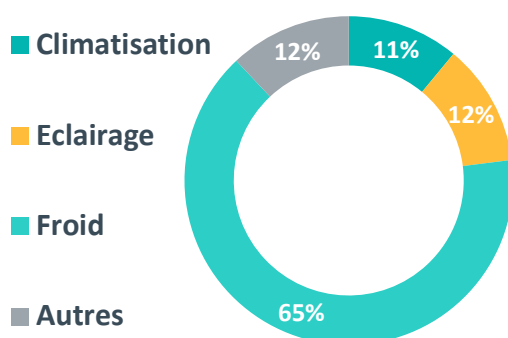
500 à 600

Des audits en Martinique et Guadeloupe ont montré que **la consommation moyenne de ces commerces est comprise entre 500 et 600 kWh/m² .an.**

> 80 %

La plupart de ces types d'établissements sont climatisés et utilisent des systèmes dit « splits » bien qu'on trouve parfois des Centrale de Traitement de l'Air (CTA) permettant une gestion centralisée.

Une étude³ établie à partir d'audits effectuées par l'ADEME en Guadeloupe a montré le profil de consommation type suivant :



Source : OC2 Consultant

³ Chabillon, T., Strobel, J. (2017) "Analyse énergétique du secteur tertiaire en Guadeloupe", OC2 Consultants/OREC

Une autre étude de l'ADEME Martinique⁴ basée sur un échantillon de quatre commerces a confirmé ce profil avec une part de froid prépondérante devant les autres usages.

Comprendre

Les grandes surfaces sont généralement plus performantes que les petits commerces malgré le fait qu'elles soient quasiment toutes climatisées. Cela provient du fait qu'elles utilisent **des meubles froids déportés** ce qui permet d'évacuer la chaleur à **l'extérieur de la surface de vente**, diminuant ainsi les besoins en climatisation.

De plus, ces commerces peuvent utiliser des systèmes centralisés (CTA, GTB) plus performants pour réguler la climatisation et sont généralement mieux isolés et étanches notamment avec la mise en place de sas automatiques qui évitent que les portes restent ouvertes et limitent donc les entrées d'air chaud.

L'amélioration de la performance au niveau de la production de froid conduit à ce que l'éclairage devienne le second poste devant la climatisation. Il est important de travailler sur le nombre de sources lumineuses, leur disposition et leur régulation que ce soit au niveau de la surface de vente, des zones de stockage ou des parkings intérieurs ou extérieurs.

⁴ ADEME (mai 2021) « Améliorer la Performance Énergétique des commerces martiniquais » paraitre

Agir



Froid

- Remplacer les groupes de production de froid alimentaire vieillissants par des modèles plus performants,
- Remplacer les meubles de froid ouverts par des modèles fermés,
- Dégivrer régulièrement vos appareils de froids et dépoussiérer les condenseurs,
- Sensibiliser le personnel à limiter le temps d'ouverture des chambres froides,
- Faire entretenir vos équipements de production de froid par un professionnel.



Éclairage

- Remplacer les tubes néon T5/T8 par des tubes LED,
- Préférer les spots encastrés de petite taille pour les espaces d'accueil ou de circulation,
- Éviter les systèmes d'éclairage avec ballast,
- Installer des détecteurs de présence et/ou de lumière du jour,
- Optimiser la gestion de l'éclairage en dehors des périodes d'occupation.



Climatisation

- Installer des systèmes de SAS ou de porte automatique pour limiter les entrées d'air chaud de l'extérieur,
- 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,
- Régler des températures différentes de jour et de nuit si le bâtiment est équipé d'un thermostat d'ambiance équipé d'un thermostat d'ambiance.



Source utilisée dans cette fiche : ADEME, OC2 Consultant