

## Zoom sur

### Les métiers de bouche

Les métiers de bouche (boulangerie, boucherie, traiteur, etc.) englobent un ensemble de métiers qui ont la particularité d'avoir des usages énergétiques importants notamment pour la cuisson et le froid alimentaire.



## Les Boulangeries-Pâtisseries

En quelques chiffres

**12 %**

Dans les territoires du programme SEIZE (Corse, Guadeloupe, Guyane, La Réunion, Martinique, Mayotte), ce secteur représente **12 % du total des commerces de détail alimentaire en magasin spécialisé** selon la base Sirene.

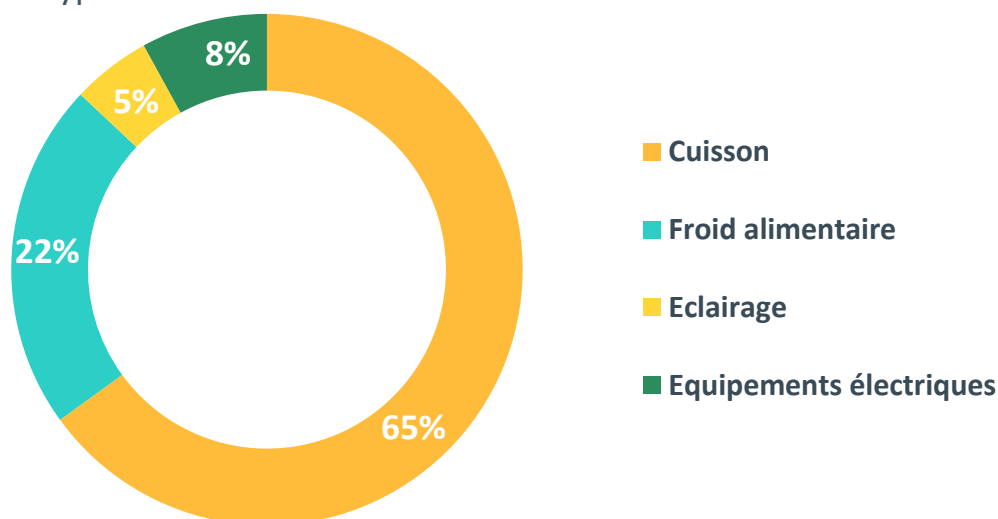
**3 à 5 %**

C'est le poids moyen de la consommation énergétique dans le chiffre d'affaires des boulangeries d'après des enquêtes réalisées par la chambre des métiers et d'artisanat en France métropolitaine. Avec une consommation moyenne de 15 000 à 25 000 kWh/an/salarié pour des boulangeries utilisant l'électricité exclusivement, cela représente environ 1 500 € HT par an et par actif.

**53 à 65 %**

C'est le poids de la cuisson dans le mix énergétique. Il représente 53 % à 65 % des postes suivant les études. Les fours sont donc un élément essentiel dans une boulangerie puisqu'ils sont sollicités tous les jours et représentent à eux seuls plus de la moitié de la consommation d'une boulangerie.

Une étude du pôle innovation de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie et d'Engie (anciennement GDF Suez) menée en 2014 à Paris a montré le profil de consommation type suivant :



Source : Etude INPB,GDF Suez

Ce profil reste valable dans les territoires d'outre-mer, **avec en priorité des actions à réaliser sur le poste Cuisson et Froid Alimentaire.**

## Comprendre

Les procédés de fabrication nécessitent d'utiliser des fours (fours à pain, fours à pâtisserie) **et un ensemble d'équipements électriques** (chambre de pousse, pétrin de pâtisserie, diviseuse, batteur mélangeur, etc.). **Les fours peuvent utiliser de l'électricité, du gaz ou du fioul comme combustible.** Ce sont les équipements les plus consommateurs pour ce secteur d'activité, il est donc primordial de choisir un modèle performant d'un point de vue énergétique.

**Le froid alimentaire est utilisé pour stocker la matière première et les produits transformés.** On utilise alors des chambres froides, réfrigérateurs, congélateurs, vitrines réfrigérées. Ces équipements créent de la chaleur dans les magasins et augmentent le besoin en climatisation.

## Agir



### Cuisson

- Choisir un four performant avec chambres de cuissons indépendantes les unes des autres permettant de choisir une température différente selon l'étage,
- Contrôler et éventuellement remplacer l'isolation de votre four,
- Optimiser les temps de préchauffage et de fonctionnement du four,
- Dégeler les produits congelés avant la cuisson.



### Froid alimentaire

- Installer des rideaux de nuit sur les meubles froids ouverts,
- Remplacer les meubles de froid ouverts par des modèles fermés,
- Faire entretenir vos équipements de production de froid par un professionnel,
- Dégivrer régulièrement vos appareils frigorifiques et dépoussiérer les condenseurs,
- Sensibiliser le personnel à limiter le temps d'ouverture des chambres froides.



### Climatisation

- Installer des systèmes de SAS ou de porte automatique pour limiter les entrées d'air chaud de l'extérieur,
- 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.



## Boucherie/Traiteur/Poissonnerie

En quelques chiffres

**22 %**

**Dans les territoires du programme SEIZE** (Corse, Guadeloupe, Guyane, La Réunion, Martinique, Mayotte), ce secteur représente **22% du total des commerces de détail alimentaire en magasin spécialisé** selon la base Sirene.

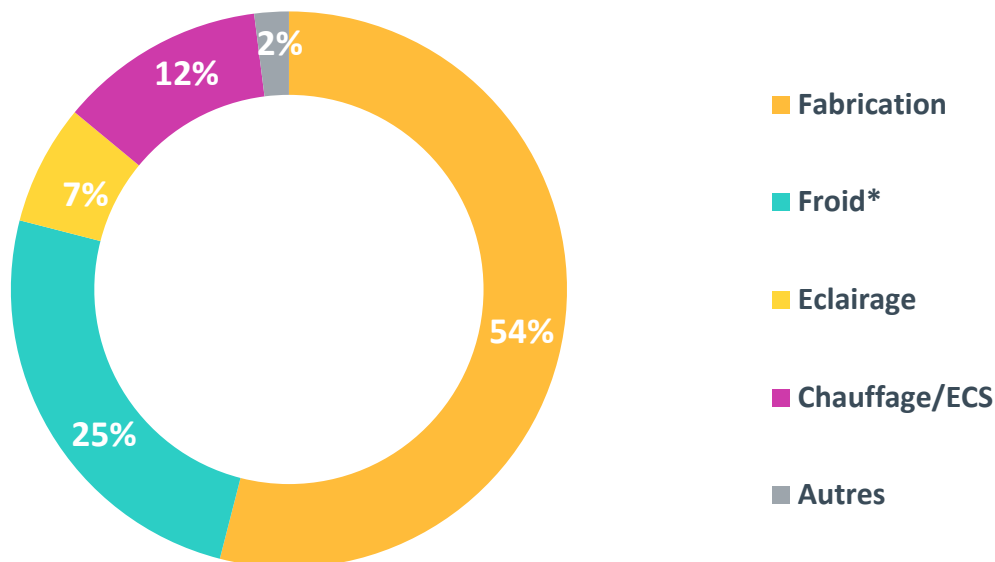
**1,2 %**

**C'est le poids de la consommation énergétique dans le chiffre d'affaires des boucherie/charcuteries/traiteurs** d'après une enquête réalisée par la chambre des métiers et d'artisanat en France métropolitaine. Avec une consommation moyenne de 10 000 à 18 000 kWh/an/salarié pour des boulangeries utilisant l'électricité exclusivement. Cela représente environ 1000 € par an et par actif.

**50 à 54 %**

**C'est le poids des procédés de fabrication-production dans le mix énergétique des boucheries.** Les équipements spécifiques utilisés pour faire les produits sont donc des éléments essentiels dans ce secteur.

**Une enquête du Centre National d'Innovation pour le Développement durable et l'Environnement dans les petites entreprises (CNIDEP)** menée dans les années 2010 a montré le profil de consommation type suivant : *(voir graphe page 5)*



Source : Données CNIDEP

\* Inclut la climatisation

Ce profil reste valable dans les territoires d'outre-mer. Certes le chauffage n'est pas utilisé mais à la place il est probable que la climatisation le soit davantage. L'ECS représente quant à elle, une part négligeable devant les autres postes. Une autre étude menée dans le cadre du Plan Climat de la ville de Paris par son Agence d'Ecologie Urbaine sur une boucherie indique que l'ECS représente 7% de la consommation, montrant bien que cette part est minime devant les procédés de cuisson, rôtisserie et froid alimentaire.

## Comprendre

Les procédés de fabrication nécessitent d'utiliser **des équipements de cuisson énergivores** (fours, rôtissoires, plaques de cuisson) et **un ensemble d'équipements électriques spécifique** à la découpe de la viande (hachoir / cutter /poussoir robots-coupe / scie à os).

**Le froid alimentaire est utilisé pour stocker la matière première et les produits transformés.** On utilise alors des chambres froides, congélateurs, vitrines réfrigérées.

De plus, l'endroit où on découpe la viande doit être climatisé pour des raisons sanitaires. Il est important d'utiliser des meubles froids récents, fermés pour ne pas « perdre » du froid et si possible des modèles déportés ce qui veut dire qu'il y a, comme pour la climatisation, une unité extérieure pour évacuer les calories à l'extérieur du magasin.

## Agir



### Froid

- Remplacer les meubles de froid ouverts par des modèles fermés, et si possible déportés,
- Faire entretenir vos équipements de production de froid par un professionnel,
- Dégivrer régulièrement vos appareils frigorifiques et dépoussiérer les condenseurs,
- Sensibiliser le personnel à limiter le temps d'ouverture des chambres froides.



### Cuisson

- Lors de la cuisson, utilisez un couvercle et des casseroles à fond plat,
- Privilégier les plaques à induction,
- Contrôler et éventuellement remplacer l'isolation de votre four,
- Dégeler les produits congelés avant la cuisson.



### Éclairage

- Remplacer les tubes néon T5/T8 par des tubes LED,
- Privilégier 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.



## Eau Chaude Sanitaire

- Installer un chauffe-eau solaire,
- Isoler le réseau distribuant l'eau chaude,
- Paramétrer une température de consigne d'eau chaude sanitaire comprise entre 55 et 60 °C,
- Installer des mitigeurs économes.



Source utilisée dans cette fiche : CNIDEP, INBP, ENGIE, CMA, Paris commerce énergie