

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, 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 2019¹.

2nd

Le secteur de l'hôtellerie et restauration représente le **second secteur le plus énergivore du secteur tertiaire** en Guadeloupe.

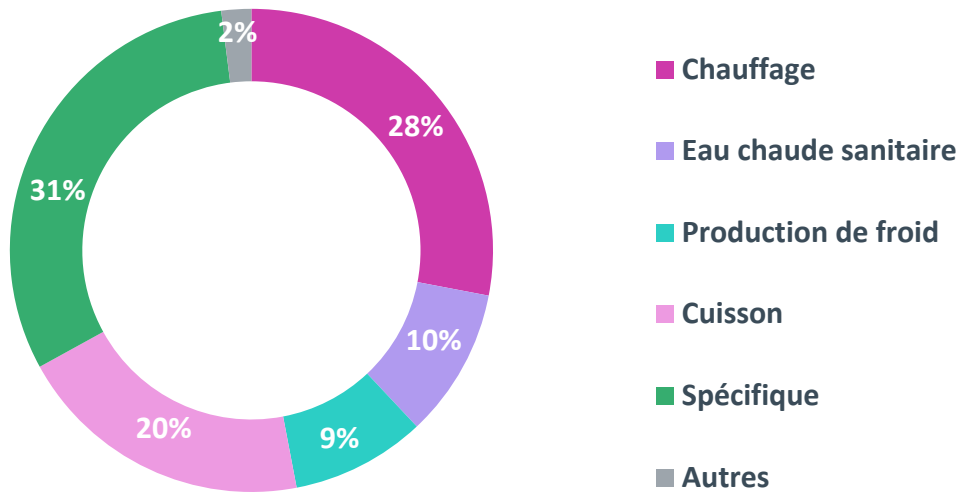
362-526

Il s'agit de la **plage de consommation annuelle en kWh par m² d'un restaurant dans les territoires d'outre-mer**. Ces valeurs sont tirées d'études en Martinique² et sur l'île de la Réunion³.

¹ Source : Ceren

² OC2 Consultants

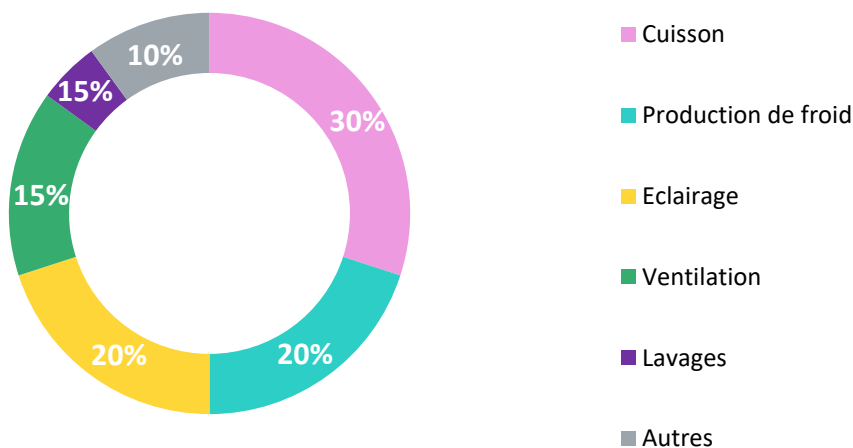
³ Artelia, Etude sur la typologie des bâtiments tertiaires à la Réunion, 2012



Source : CEREN 2019

Ci-dessus figure la répartition moyenne des usages énergétiques dans le secteur de la restauration en France métropolitaine. L'usage spécifique comprend principalement l'éclairage et la ventilation. Ce profil de consommation reste valable dans les territoires d'outre-mer, le chauffage sera remplacé par la climatisation probablement dans une proportion similaire.

Un second exemple est présenté ci-dessous, tiré d'une étude réalisée par Enertech sur la restauration d'un lycée.



Source : Enertech

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, **la climatisation reste un poste particulièrement consommateur** pour maintenir une température agréable dans la salle de restauration.

La consommation de chacun des postes dépend du type de restaurant, sa taille et les équipements utilisés en cuisine. **La climatisation arrive cependant en première position quand les salles sont 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



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.



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.



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,
- Entretien 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.



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,
- Entretien des luminaires régulièrement,
- Piloter l'éclairage des chambres froides.



Sources utilisées dans cette fiche :

Ceren, Base SIRENE de l'INSEE, OREC, Engie, Total, Enertech,
Artelia, OC2 Consultants