



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

ADEME



AGENCE DE LA  
TRANSITION  
ÉCOLOGIQUE



## Boucheries, Charcuteries, Traiteurs



La liste des entreprises concernées par cette  
fiche filière se trouve en annexe du  
document.

OCTOBRE 2025



## Les chiffres clés de la filière en 2022

Pour les établissements TPE/PME,  
hors décret tertiaire.

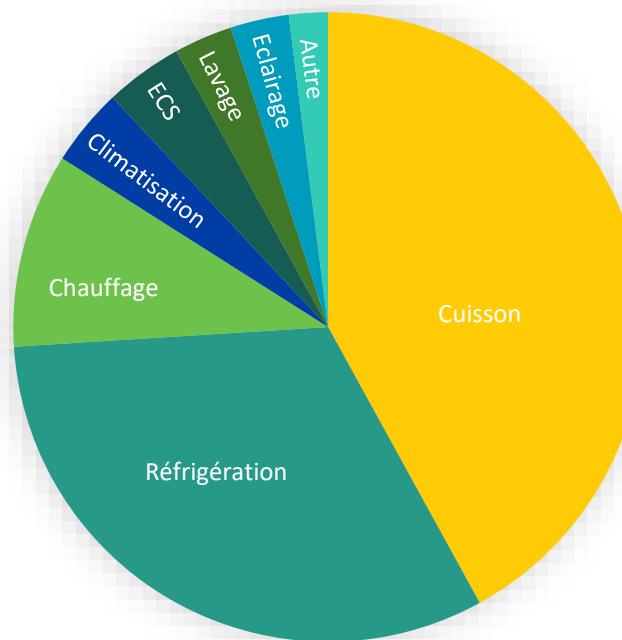
49 000  
**Etablissements**

1 590  
**GWh/an**  
**Consommation énergétique totale de la filière**

Toutes énergies (Electricité, gaz, fioul, etc.) et tous usages (CVC, eau chaude, cuisson, équipements)

32 000  
**kWh/an**  
**Consommation énergétique moyenne par établissement**

5 900€  
**HT/an**  
**Facture énergétique moyenne par établissement**



Répartition moyenne de la consommation énergétique par usage.

42%	Cuisson	4%	ECS
32%	Réfrigération	3%	Lavage vaisselle/ustensiles
10%	Chauffage	3%	Eclairage
4%	Climatisation	2%	Autre



Vos leviers d'actions  
pour réduire sa  
consommation  
énergétique sur les  
principaux postes de  
dépenses

01

42%



de la consommation énergétique totale.

## CUISSON



## PRINCIPAUX ECOGESTES



**Limitez-la préchauffe de votre four à 30 minutes** afin d'éviter les consommations d'énergie inutiles.

- ▶ Economies max : 2% de la consommation des équipements susmentionnés



**Eloignez vos fours de vos équipements de réfrigération.**  
Si vous utilisez des équipements de froid et de cuisson, disposez-les dans des zones distinctes de votre local ou votre pièce, afin de ne pas engendrer de surconsommation des équipements frigorifiques.

- ▶ Economies max : 10% de la consommation des équipements susmentionné



**Nettoyez et assurez-vous de l'isolation thermique de votre four** en veillant au bon état des joints de porte et des panneaux d'isolants sur les côtés et le dessus du four.



**Nettoyez régulièrement les vitres du four et son éclairage** afin de minimiser sa fréquence d'ouverture.

01

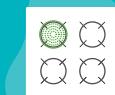
42%

de la consommation énergétique totale.

## CUISSON

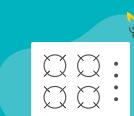


# PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX



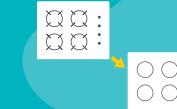
Installez des économiseurs sur vos plaques de cuisson qui permettent une répartition homogène de la chaleur et réduisent votre consommation d'énergie de cuisson.

- ▶ Economies max : 20% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : € (0-5 000€)



Remplacez vos feux de cuisson gaz classiques par des brûleurs séquentiels pour vos plaques de cuisson gaz, qui optimisent la cuisson des aliments et économisent votre énergie.

- ▶ Economies max : 20% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€€ (10 000€ et +)



Remplacez vos feux de cuisson par des plaques à induction ou remplacez vos plaques actuelles. Les aliments commencent à chauffer beaucoup plus vite. Mais plus la cuisson dure, plus cet avantage s'estompe.

- ▶ Economies max : 25% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : € (0-5 000€)

01

42%



de la consommation énergétique totale.

## CUISSON



## AUTRES

### ECOGESTES

- Allumez les appareils de cuisson seulement en cas de besoin.
- Utilisez la chaleur du four pour organiser les cuissons et diminuer le temps de préchauffe. Planifiez vos différentes cuissons en commençant par les produits nécessitant une température élevée afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour les cuissons à une température plus basse.
- Utilisez des casseroles à fond plat munies de couvercles.
- Décongelez les produits avant la cuisson.
- Effectuez l'entretien des équipements régulièrement.
- Détarrez les tubes d'injection de vos appareils à buée
- Optimisez le remplissage du four.

### EQUIPEMENTS ET TRAVAUX

- Aménagez un système d'extraction de chaleur produite pour les appareils tels que les fours et les groupes froid par exemple.
- Investissez dans des appareils de cuisson performants en se basant sur l'étiquette énergie. Vous pouvez comparer l'efficacité énergétique des équipements au sein de la base de données EPREL (Registre Européen de l'étiquetage énergétique de produits) ou du guide topten.

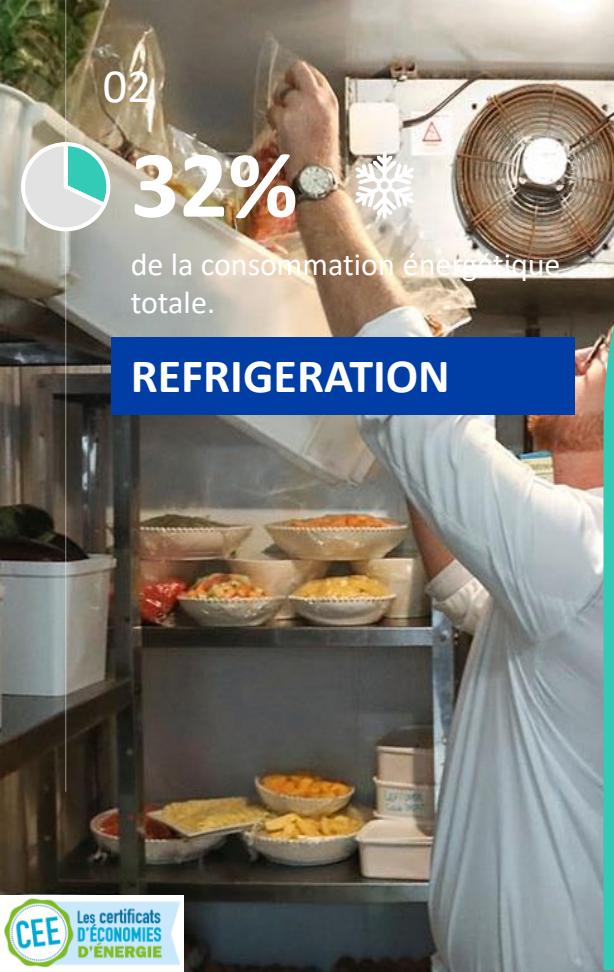
Sources : CMA Auvergne Rhône Alpes, Eco Energie, Paris Commerce Energie

02

 32%

de la consommation énergétique totale.

## REFRIGERATION



**Optimisez et réglez le dégivrage de vos équipements frigorifiques** afin d'améliorer leur fonctionnement et de réduire leur consommation en électricité.

- ▶ Economies max : 30% de la consommation des équipements susmentionnés



**Eloignez les appareils frigorifiques des points chauds.**  
Si vous utilisez des équipements de froid et de cuisson, disposez-les dans des zones distinctes de votre local ou votre pièce, afin de ne pas engendrer de surconsommation des équipements frigorifiques.

- ▶ Economies max : 10% de la consommation des équipements susmentionnés

## PRINCIPAUX ECOGESTES



**Contrôlez la bonne fermeture des portes de vos meubles frigorifiques** afin d'éviter les déperditions de chaleur et de protéger vos produits. Pour ce faire, contrôlez l'état des joints et des portes, instaurez également une vigilance auprès de vos collaborateurs afin de maintenir le plus possible les portes fermées, en regroupant notamment vos livraisons.

- ▶ Economies max : 17% de la consommation des équipements susmentionnés



**Laissez refroidir vos préparations avant de les placer au réfrigérateur.**

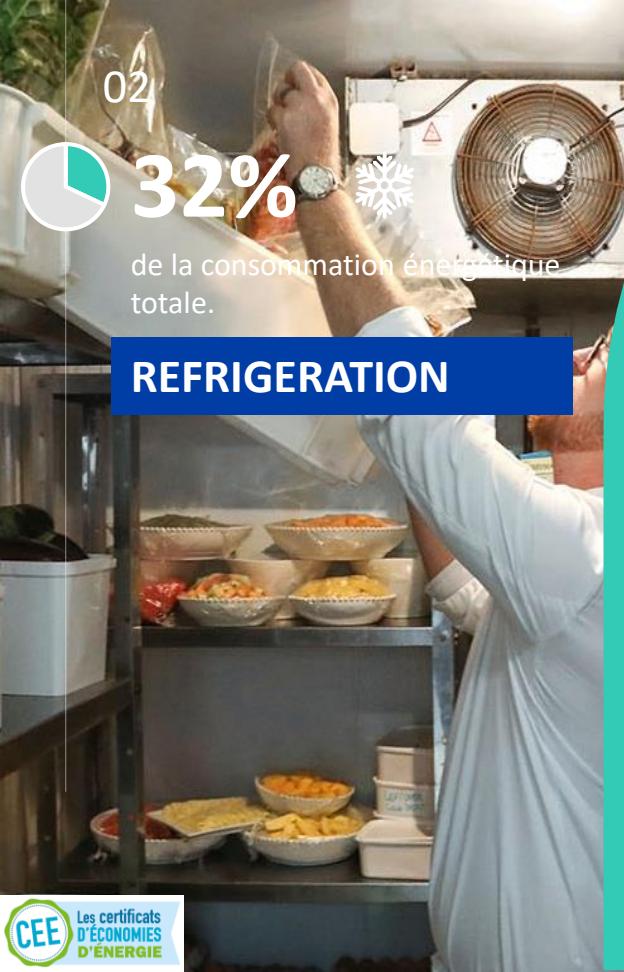
- ▶ Economies max : 10% de la consommation des équipements susmentionnés

02

 32%

de la consommation énergétique totale.

## REFRIGERATION



# PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX

1/2



Isolez thermiquement le réseau de distribution de froid.



Remplacez le moteur de vos appareils de réfrigération par un modèle récent afin d'optimiser votre consommation énergétique.

- ▶ Economies max : 15% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€€ (10 000€ et +)



Isolez les parois de vos chambres froides.



Equipez vos meubles frigorifiques ouverts de portes vitrées performantes en double vitrage, qui tout en vous permettant de mettre en avant vos produits, vous feront réaliser des économies sur votre consommation frigorifique.

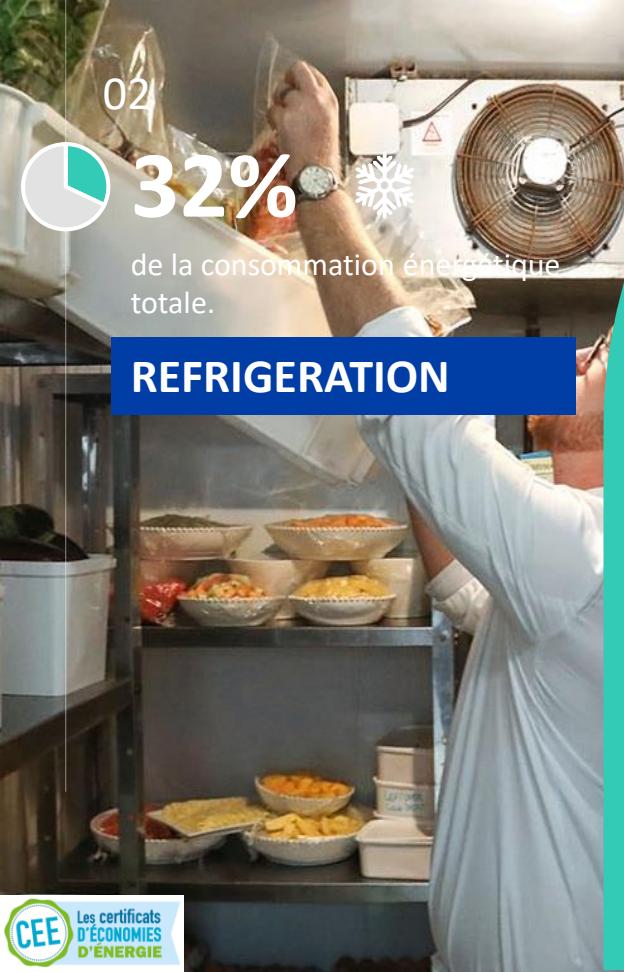
- ▶ Economies max : 35% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€€ (10 000€ et +)

02

 32%

de la consommation énergétique totale.

## REFRIGERATION



# PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX

2/2



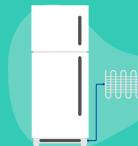
**Régulez votre groupe froid par haute pression flottante.**  
Cela permet de réaliser des économies au niveau de la ventilation et du compresseur de votre appareil.

- ▶ Economies max : 13% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€€ (10 000€ et +)



**Installez un variateur électronique sur les moteurs de vos appareils de réfrigération** afin d'optimiser leur fonctionnement

- ▶ Economies max : 30% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€€ (10 000€ et +)



**Installez un récupérateur de chaleur sur les condenseurs.** La chaleur dégagée par les condenseurs lors de la production de froid par les groupes frigorigènes peut être utilisée pour chauffer l'eau par exemple.

# AUTRES

02

 32%

de la consommation énergétique totale.

## REFRIGERATION



### ECOGESTES

- Optimisez le rangement des équipements frigorifiés (pour éviter la surcharge) tout en favorisant la circulation de l'air.  
Economie max : 20% de la consommation des équipements susmentionnés
- Dégarez et décrassez les condenseurs de vos équipements frigorifiques.
- Eteignez l'éclairage des meubles frigorifiques et des chambres froides manuellement ou de manière programmée dès qu'ils ne sont pas utilisés.
- Eteignez les appareils vides et videz ceux qui peuvent l'être pour les éteindre.
- Vérifiez l'absence de fuite de fluide frigorigène.
- Réglez la température de consigne à la température réglementaire la plus élevée -2°C du produit stocké le plus sensible.

### EQUIPEMENTS ET TRAVAUX

- Faites l'entretien et ayez un contrat de maintenance des équipements suivants : groupe froid, condenseur, parois intérieures congélateurs, joint d'étanchéité et isolation thermique des chambres froides.
- Installez un système de récupération des frigories sur l'eau de nappe pour refroidir les groupes froids.  
Investissement : €€€ (10 000€ et +)
- Si vous ne pouvez équiper vos meubles frigorifiques ouverts de portes, ajoutez des protections nocturnes sur les vitrines réfrigérées (rideau à enrouleur manuel ou motorisé, rouleau souple isotherme, etc.)
- Installez des rideaux d'air froid dans les chambres froides et les vitrines frigorifiques.
- Installez un extracteur d'air ou une ventilation dans la salle où les évaporateurs ou condenseurs sont installés (notamment en été pour évacuer la chaleur dégagée).

Sources : CMA Auvergne Rhône Alpes et TotalEnergies  
CMA Bourgogne Franche Comté  
Paris Commerce Energie  
ADEME et TotalEnergies  
Eco Energie  
ADEME Picardie  
Ademe

03



de la consommation énergétique totale.

## CHAUFFAGE



## PRINCIPAUX ECOGESTES



Régulez la température de chauffage en fonction des locaux : 19 degrés dans l'espace de vente (Obligation du plan de sobriété énergétique), 15 degrés dans l'atelier, 8 degrés dans les espaces de stockage.



Purgez régulièrement vos radiateurs à eau chaude. A chaque début de saison de chauffage, purgez vos radiateurs afin d'enlever l'air qui s'y accumule et qui nuit à ses performances.

- Economies max : 2% de la consommation des équipements susmentionnés



Conditionnez la mise en route du chauffage à la présence des personnes dans les chambres (sur détecteur de présence ou de clef sur la porte).



Dégagez vos radiateurs obstrués ainsi que les zones situées devant ou sur vos radiateurs afin de leur permettre de diffuser pleinement leur chaleur dans les pièces de votre local professionnel.

- Economies max : 15% de la consommation des équipements susmentionnés

03

10% 

de la consommation énergétique totale.

## CHAUFFAGE



# PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX

1/2



Isolez thermiquement les locaux en vérifiant notamment l'étanchéité et la qualité des joints, des portes et fenêtres



Installez un thermostat à programmateur horaire sur votre système de production de chauffage et réglez le pour le faire fonctionner selon l'utilisation des locaux.

- ▶ Economies max : 20% de la consommation des équipements susmentionnés



Entretenez annuellement votre chaudière à combustible (fioul, gaz, charbon ou bois) et effectuez des analyses de combustion afin d'optimiser son fonctionnement (obligation légale du 15 septembre 2019 pour les chaudières dont la puissance nominale est comprise de 4 à 400kW).

- ▶ Economies max : 12% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : € (0-3 000€)

03

10% 

de la consommation énergétique totale.

## CHAUFFAGE



# PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX

2/2



Remplacez votre chaudière gaz ou fioul vieillissante pour une chaudière à condensation, à bois, une chaudière hybride ou une pompe à chaleur. 25 à 30% d'économie d'énergie par rapport à une chaudière de 25 ans



Installez des robinets thermostatiques sur vos radiateurs afin de pouvoir ajuster leur température à la main.

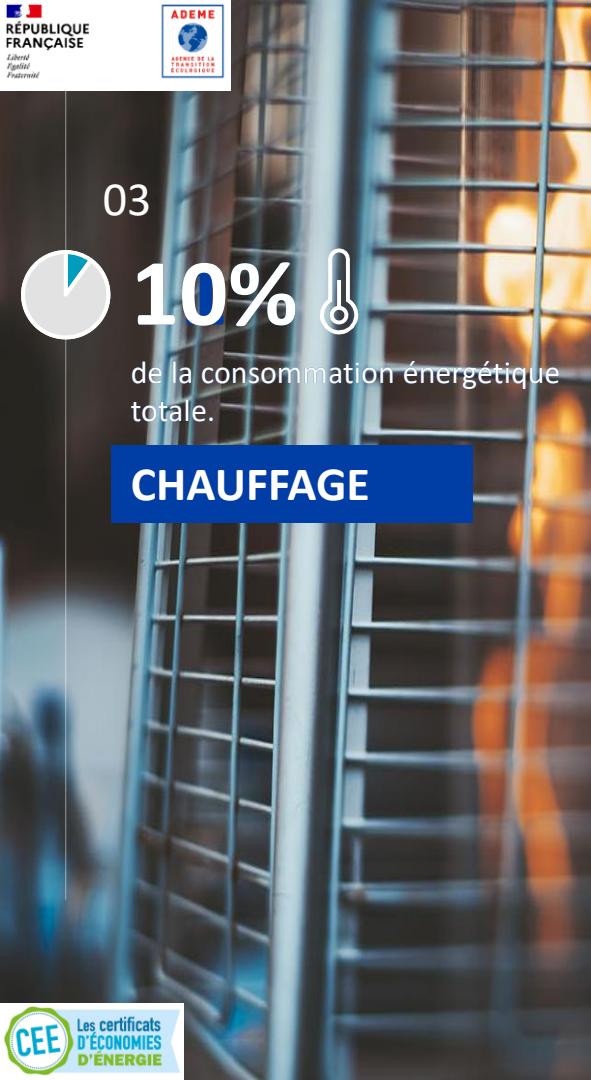
- ▶ Economies max : 6% de la consommation des équipements susmentionné
- ▶ Investissement : € (0-5 000€)

03

 10% 

de la consommation énergétique totale.

## CHAUFFAGE



# AUTRES

## ECOGESTES

- Compartimentez les zones ayant des températures différentes.
- Fermez la porte de votre local.
- Vérifiez le respect des réglementations, notamment que les débits de renouvellement d'air ne soient pas trop élevés, ce qui peut engendrer des consommations supplémentaires «inutiles».
- Vérifiez l'étanchéité de votre réseau aéraulique dans le cas d'une pompe à chaleur ou d'une centrale de traitement d'air.
- Dans le cas d'un réseau de chauffage hydraulique, procédez à l'équilibrage de votre réseau afin d'assurer un débit constant sur l'ensemble du réseau et donc un chauffage homogène.

## EQUIPEMENTS ET TRAVAUX

- Remplacez votre pompe à chaleur par un modèle récent. Optez pour un modèle plus économique et plus performant. Nous vous conseillons fortement de renouveler votre équipement après 20 ans d'utilisation. Investissement : €€€ (10 000€ et +)
- Installez un rideau ou un sas d'entrée/groom de fermeture de la porte d'entrée.
- Privilégiez les solutions de pompe à chaleur air/air dans vos zones de vente.
- Privilégiez des systèmes peu inertIELS et très réactifs sur la montée en température pour les locaux à usage intermittents.
- Investissez dans une vitrine fermée à isolation renforcée. Si ce n'est pas possible, isolez vos vitrines par rapport à l'ambiance à l'aide de portes et de rideaux.
- Si possible, raccordez votre bâtiment à un réseau de chaleur.

Sources FranceRénov'

ADEME, POUGET Consultants, Obligation du plan de sobriété énergétique



Pour aller plus loin :  
Les tendances de la  
filière



## NORMES ET LÉGISLATION

- **Interdiction de l'utilisation de produits en plastique à usage unique.**
- **Mesures spécifiques à mettre en œuvre en cas de déclenchement de l'Ecowatt rouge** (réduction du chauffage à 17°C, réduction de l'éclairage global du magasin de 30%, etc.)
- **IFS** : certification pré-requise pour accéder aux enseignes de la grande distribution, **sous contrôle et délivrance par l'Afnor**. Elle porte sur la maîtrise de la sécurité et de l'hygiène, le déploiement des démarches d'analyse HACCP, et permet d'accéder à la reconnaissance GFSI (Global Food Safety Initiative)

## AIDES FINANCIERES

- Renforcement des aides gouvernementales suite à la hausse des prix de l'énergie : Bouclier tarifaire pour les TPE.
- Mis en place de l'amortisseur électrique (à venir en 2023). Cette aide s'adressera aux TPE ayant un compteur électrique d'une puissance supérieure à 36 kilovoltampères (kVA) et aux PME. Le bénéfice de ce dispositif ne nécessite aucune démarche de votre entreprise.

Boucheries, Charcuteries,  
Traiteurs

## BOUCHERIES ÉCORESPONSABLES

- Bientraitance animale : agir pour la santé et le bien être des animaux tout au long de la chaîne de production
- Tri sélectif, Recyclage des déchets & Elimination du plastique (ex : Utilisation de barquettes recyclables, sachets en matière biodégradable)
- Eclairage moins énergivore (privilégier l'éclairage naturel et l'éclairage basse consommation)
- Développement d'usage de **matériaux biosourcés**, recyclés, aux impacts GES faibles
- Diminution du gaspillage alimentaire
- Utilisation de filières courtes, locales
- Contribuer à l'indépendance alimentaire nationale
- Fiche métier RSE – Boulanger Pâtissier CCI Maine et Loire

## BOUCHERIES & CHARCUTERIES CONNECTÉES

- Tablettes
- Balance connectée
- Caisse connectée
- Utilisation de sites de réservation, commandes et/ou paiement en ligne (ex: Click & Collect)



## Annexe



## Entreprises concernées par la filière.

Le code à 4 chiffres et une lettre suivant le nom de la filière fait référence au code NAF (ex: 4789Z).

- 1013B Charcuterie
- 5621Z Services des traiteurs
- 4781Z Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés
- 4722Z Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé



Baisse les  
**WATTS**