



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME



AGENCE DE LA
TRANSITION
ÉCOLOGIQUE



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



Boulangeries & Pâtisseries

OCTOBRE 2025



Les chiffres clés de la filière en 2022

Pour les établissements TPE/PME,
hors décret tertiaire.

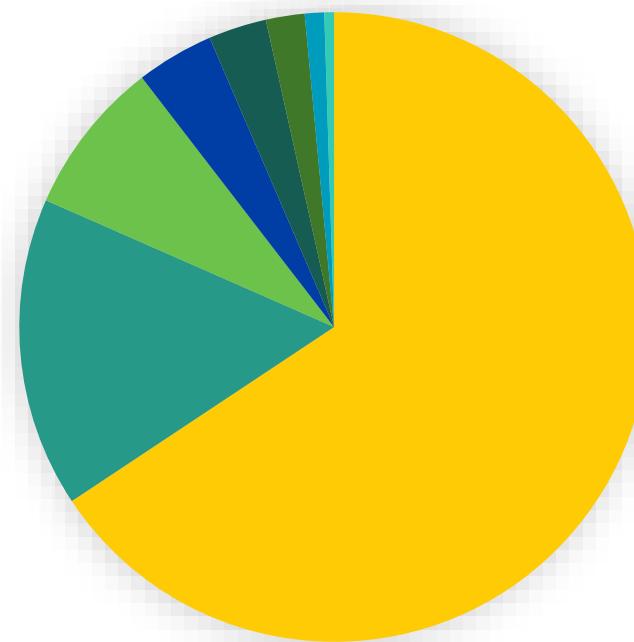
32 600
Etablissements

2 990
GWh/an
Consommation énergétique totale de la filière

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

92 000
kWh/an
Consommation énergétique moyenne par établissement

13 300 €
HT/an
Facture énergétique moyenne par établissement



Répartition moyenne de la consommation énergétique par usage.

66% Cuisson 3% Eclairage

16% Réfrigération 2% ECS

8% Chauffage 1% Lavage vaisselle / ustensiles

4% Climatisation <1% Autre



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

01

66%



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



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.



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 susmentionnés



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

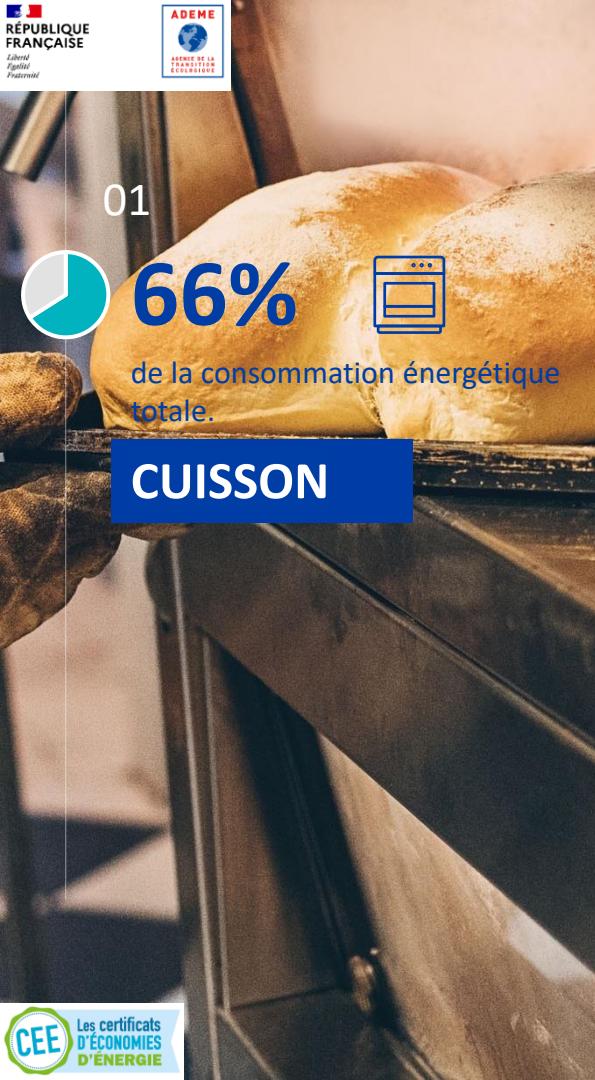
01

66%

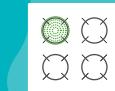


de la consommation énergétique totale.

CUISSON



PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX



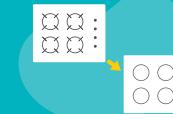
Installez des économiseurs sur vos plaques de cuisson qui permettent une répartition homogène de la chaleur et réduisent votre consommation d'énergie de cuisson.

- ▶ 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€)



Installez un four à granulés de bois.

- ▶ Economies max : 50% de la consommation des équipements susmentionnés
- ▶ Investissement : €€€ (10 000€ et +)

01

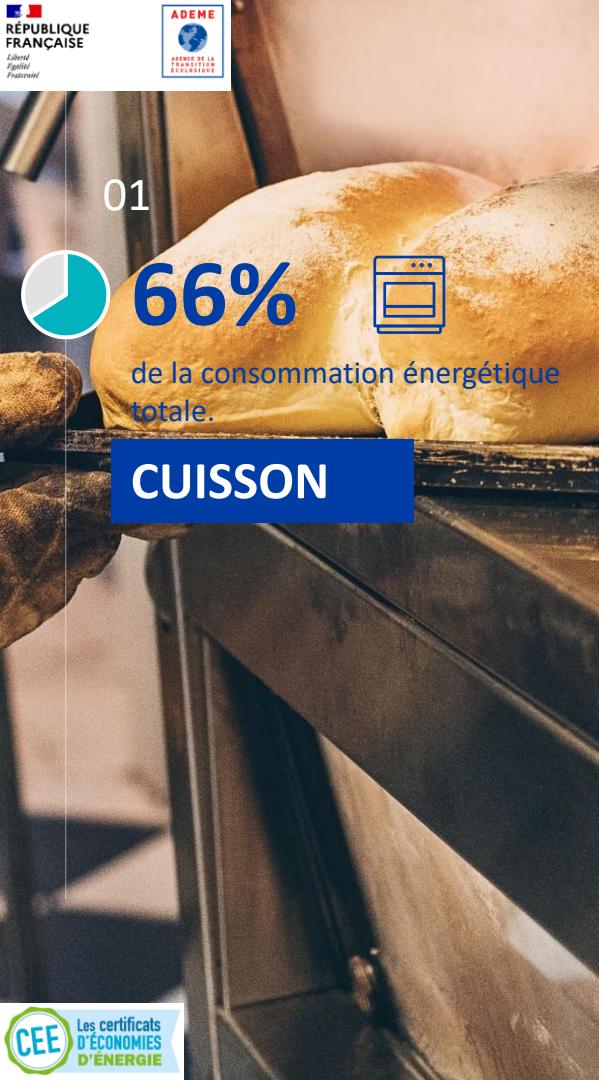


66%



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.
- Détardez les tubes d'injection de vos appareils à buée.
- Optimisez le remplissage du four.

EQUIPEMENTS & 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.
- Remplacez votre four à pain par un modèle bien isolé doté d'un économiseur.
- Faites ramoner chaque année les conduits d'évacuation des fumées et des buées par une entreprise qualifiée.

02

16%



de la consommation énergétique totale.

REFRIGERATION



PRINCIPAUX ECOGESTES



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



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

16%



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

16%



de la consommation énergétique totale.

REFRIGERATION



PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX 2/2



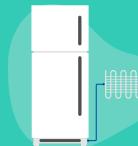
Régulez votre groupe froid par haute pression flottante.
Cela permet de réaliser des économies au niveau de la ventilation et du compresseur de votre appareil.

- ▶ 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.

02

16%



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. 20% de la consommation des équipements susmentionnés
- Dégagez 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 & 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. €€€ (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 : ADEME
TotalEnergies
Eco Energie

ADEME Picardie

CMA Bourgogne Franche Comté

CMA Auvergne Rhône Alpes

Paris Commerce Energie

03

8%



de la consommation énergétique totale.

CHAUFFAGE



PINCIPAUX 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 pièces (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

8%



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 programmeur 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

03

8%

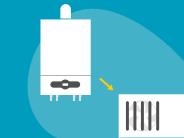


de la consommation énergétique totale.

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.

- Economies max : 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 susmentionnés

03

8%

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 & 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. €€€ (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.



Pour aller plus loin :
Les tendances de la
filière



NORMES ET LÉGISLATION

- **Interdiction de l'utilisation de produits en plastique à usage unique.**
- Les Acteurs du Commerce présentent leur **Charte d'engagements dans le cadre du Plan de sobriété énergétique** : Les Acteurs du Commerce s'engagent ainsi à diminuer la température de consigne de chauffage d'au moins 1°C sur leurs sites, à diminuer l'éclairage des surfaces de vente de 50% avant l'arrivée du public, ou encore à éteindre les publicités et enseignes lumineuses des commerces la nuit (note : « dans le but de réduire les nuisances, l'éclairage nocturne(...) , des bâtiments non résidentiels est réglementé depuis 2013 »)
- **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.)

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 électricité (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.

Boulangeries & Pâtisseries

ARTISANAT ALIMENTAIRE ÉCORESPONSABLE

- Développement d'usage de matériaux biosourcés, recyclés, aux impacts GES faibles
- Utilisation de farines labellisées par une filière agricole responsable, adhésion des fournisseurs de beurre à la **Charte Beurre Responsable**
- Certaines boulangeries s'engagent à utiliser un **éclairage 100% LED d'ici 2025**
- Diminution du gaspillage alimentaire
- Utilisation de filières courtes, locales
- Tri sélectif
- Recyclage des déchets
- Utilisation de produits respectueux de l'environnement, labels de qualité bio
- Eclairage moins énergivore
- Utilisation d'un four solaire (1 cas en France)
- Installation d'électroménager économe
- Utilisation de barquettes recyclables, sachets en matière biodégradable
- Elimination du plastique
- Fiche métier RSE – Boulanger Pâtissier CCI Maine et Loire

BOULANGERIES 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).

- Boulangerie et boulangerie-patisserie (1071C)
- Cuisson de produits de boulangerie(1071B)
- Pâtisserie (1071D)

