

Cafés et Restaurants



OCTOBRE 2025

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



Les chiffres clés de la filière en 2022

Pour les établissements TPE/PME,
hors décret tertiaire.

Cafés et
Restaurants

185 000

Etablissements

4 930

GWh/an

Consommation

énergétique totale de la
filière

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

27 000

kWh/an

Consommation

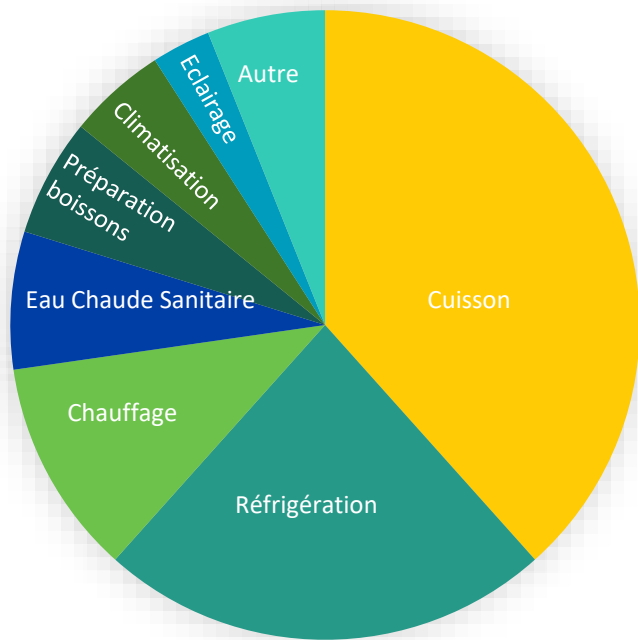
énergétique moyenne par
établissement

4,900€

HT/an


Facture énergétique

moyenne par établissement



Répartition moyenne de la consommation énergétique par usage.

38%	Cuisson	6%	Préparation boissons
23%	Réfrigération	5%	Climatisation
11%	Chauffage	3%	Eclairage
7%	Eau Chaude Sanitaire	6%	Autre



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

01



38%



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

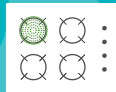
38%



de la consommation énergétique
totale.

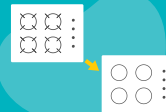
CUISON

PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX



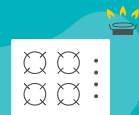
Installez des économiseurs sur vos plaques de cuisson qui permettent une répartition homogène de la chaleur et réduisent votre consommation d'énergie de cuisson.

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



Remplacez vos feux de cuisson 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€)



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 +)

Sources : CMA
ADEME
Énergie+

Pôle Innovation de l'INBP, CMA de la région Midi-Pyrénées, CMA de la région Rhône-Alpes, Université de Warwick, ADEME

01

38%



de la consommation énergétique
totale.

CUISSON

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.
- Détartrez les tubes d'injection de vos appareils à buée
- Optimisez le remplissage du four.
- Réglez la température de cuisson des friteuses (entre 163 et 177°C).

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.

AUTRES

02

23%

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

23%

de la consommation énergétique
totale.

REFRIGERATION

PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX 1/2



Isolez thermiquement le réseau de distribution de froid.



Isolez les parois de vos chambres froides.



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 +)



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

23%

de la consommation énergétique
totale.

REFRIGERATION

PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX 2/2



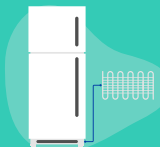
Régulez votre groupe froid par haute pression flottante. Cela permet de réaliser des économies au niveau de la ventilation et du compresseur de votre appareil.

- ▶ 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

23%



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.
- Dégagez et dégraissez 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.
- 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.

EQUIPEMENTS ET TRAVAUX

- 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).
- Isolez les conduits de fûts de bières.

AUTRES

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

03



11% 

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.

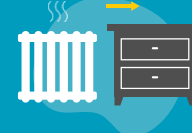


Conditionnez la mise en route du chauffage à la présence des personnes dans les chambres (sur détecteur de présence ou de clef sur la porte).



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



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 susmentionné

03



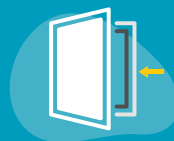
11%



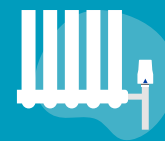
de la consommation énergétique
totale.

CHAUFFAGE

PRINCIPAUX EQUIPEMENTS & TRAVAUX 1/2



Isoler 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
- ▶ Investissement : € (0-3 000€)

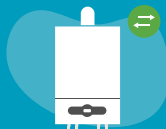
03



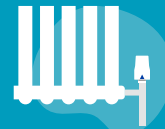
11% 

de la consommation énergétique
totale.

CHAUFFAGE



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



11% 

de la consommation énergétique
totale.

CHAUFFAGE

AUTRES

ECOGESTES

- 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 le paramétrage des régulations (horaires, températures, etc) de votre pompe à chaleur.
- 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.



Pour aller plus loin :
Les tendances de la
filière



Cafés et Restaurants

NORMES ET LÉGISLATION

- **Loi anti-gaspillage alimentaire** : la restauration commerciale devra réduire de 50% son gaspillage alimentaire par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici 2030.
- **Plan de sobriété énergétique** : Les acteurs des cafés/restaurants s'engagent à maintenir la température à 19°C et la réduire à 17 °C dans les parties communes non occupées par du public, à éteindre les enseignes entre minuit et 6h du matin et sur d'autres mesures.
- **Interdiction des terrasses chauffées ou climatisées.**
- **Tri des biodéchets obligatoire d'ici 2024.**
- Mesures spécifiques à mettre en œuvre en cas de **déclenchement de l'Ecowatt rouge** : réduction du chauffage à 17°C.

AIDES FINANCIÈRES

- **Fond Tourisme durable** proposé par l'ADEME pour financer les leviers d'actions de réduction énergétique

CAFÉS ET RESTAURANTS DURABLES

- Développement d'usage de matériaux biosourcés, recyclés, aux impacts GES faibles
- Utilisation de **l'énergie solaire et biogaz** (1 cas recensé en France)

- Utilisation de sites de réservation, commandes et/ou paiement en ligne (ex: Click & Collect)
- Utilisation de **l'Internet des Objets**, de la cuisine au client
 - Equipements intelligents déclenchant leur maintenance
 - Anticipation des commandes en fonction de la data
 - Traçabilité des ingrédients
 - Gestion des stocks
 - Automatisation de certaines tâches répétitives (ex: cuissons)
 - Automatisation de la gestion du chauffage, eau chaude sanitaire, éclairage, CVC...
- Restaurants écoresponsables et durables
 - Diminution du gaspillage alimentaire
 - Utilisation de filières courtes, locales
 - Tri sélectif
 - Attention portée sur la provenance des intrants et la fin de vie des extrants
 - Investissements dans des machines réparables dotées de pièces détachables et remplaçables
 - Achat de saison et nécessaire (ne pas faire de stocks démesurés)
 - Utilisation de fournisseurs éco-certifiés
 - Utilisation d'une source d'énergie renouvelable
 - Développement d'une démarche environnementale
 - Remplacement du plastique par d'autres matériaux
 - Labélisation, certification green, etc.



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).

- 5610A Restauration traditionnelle
- 5629A Restauration collective sous contrat
- 5610C Restauration de type rapide
- 5630Z Débits de boissons
- 5629B Autres services de restauration n.c.a.
- 5610B Cafétérias et autres libres-services

