

... L'Artisanat de la région Centre a souhaité savoir où les artisans se situaient par rapport à cette problématique. L'enquête a été menée auprès des métiers de bouche.

Edito



L'air de rien, ces artisans « maîtrisent »... même leurs dépenses énergétiques

Ouverture des marchés, augmentation du prix de l'énergie, réchauffement climatique... En 2008, le réseau des Chambres de Métiers et de...

Chez les bouchers charcutiers



1000 € HT*

le coût de la consommation énergétique par an et par actif = 1,2% du chiffre d'affaires

16 000 kWh*

la consommation moyenne d'une entreprise artisanale en boucherie-charcuterie

Les énergies utilisées ?

- 1^{er} : l'électricité**
56% des bouchers l'utilisent pour la production
30% pour le chauffage
57% pour l'ECS (1)
- 2^{ème} : le gaz naturel**
40% des bouchers l'utilise pour la production
17% pour le chauffage
16% pour l'ECS (1)
- 3^{ème} : le butane/propane**
40% pour la production (cuissons).

Les postes de consommation ?

- l'étape de fabrication avec 54 % des consommations et plus particulièrement les processus de cuissons (44 %).
- les équipements de froid pour près de 25% des consommations.

L'évolution des consommations...

55% les jugent stables contre 15% en augmentation.

... et des factures ?

pour 33%, elles ont augmenté.
33% les déclarent stables

(1) Eau Chaude Sanitaire

Les 35 000 artisans de la région Centre sont, comme chefs d'entreprise et comme citoyens, concernés au quotidien par les enjeux du respect de l'environnement : consommation d'énergie, récupération et recyclage des déchets banals ou toxiques, etc. Depuis plusieurs années, les Chambres de Métiers et de l'Artisanat du Centre ont développé en collaboration avec les partenaires de l'Artisanat, des opérations qui visent à sensibiliser et accompagner les entreprises dans leurs efforts d'amélioration environnementale. Il s'agit d'intégrer une démarche de développement durable dans la gestion de l'entreprise.

Conscients des impacts du réchauffement climatique, nous avons souhaité aider les entreprises à maîtriser leurs consommations d'énergie grâce à des solutions simples et efficaces, viables économiquement et adaptées à leur organisation. Grâce au soutien du Conseil Régional, de l'Etat et de l'Europe, nous menons une campagne d'information et de sensibilisation auprès de l'ensemble des entreprises et proposons à celles qui sont volontaires, pour atteindre cet objectif, un accompagnement personnalisé sur leur lieu de production.

Jean-Vincent Boussiquet
Président de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat du Centre



Comme eux,

donnez-vous l'énergie de faire des économies

Avec l'appui de votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat, trouvez des solutions pour réduire vos consommations d'énergie. Vous avez tout à y gagner ...

Parce qu'ils contribuent à la création d'emplois qualifiés et au maintien de services de proximité pour les habitants de notre territoire, les artisans sont des acteurs majeurs de l'économie régionale. Conscients des grands enjeux en matière de développement durable, ils ont choisi de s'engager fortement en faveur des économies d'énergie. La Région, qui en a fait l'une de ses priorités, ne pouvait que s'associer à cette volonté.

La Vice-présidente de la Région Centre, Déléguée à l'économie et à l'emploi



Partenaires

Opération réalisée avec le concours financier de l'Union Européenne, de l'Etat, et de la Région Centre



Ce dépliant a été imprimé par Numeri'Scann 37, une entreprise marquée Impr'Im'Vert® sur du papier certifié PEFC issu de forêts gérées durablement.

Conception-réalisation : mxc.com Tél. 06 37 96 90 51 - Crédits photographiques : Fotolia - Istocphoto - Ne pas jeter sur la voie publique

Chez les boulangers pâtisseries



1500 € HT*

le coût de la consommation énergétique par an et par actif = 3% du chiffre d'affaires

29 000 kWh*

la consommation moyenne d'une entreprise artisanale en boulangerie-pâtisserie

Les énergies utilisées ?

- 1^{er} : l'électricité**
66% des boulangers l'utilisent pour la production
45% pour le chauffage
67% pour l'ECS (1)
- 2^{ème} : le gaz naturel**
40% des boulangers l'utilise pour la production
30% pour le chauffage
18% pour l'ECS (1)
- 3^{ème} : le fioul**
dont 30% pour le four à pain

Les postes de consommation ?

- le processus de fabrication avec 81% des consommations et plus particulièrement le four à pain (65%).
- les équipements de froid pour près de 25% des consommations.

L'évolution des consommations...

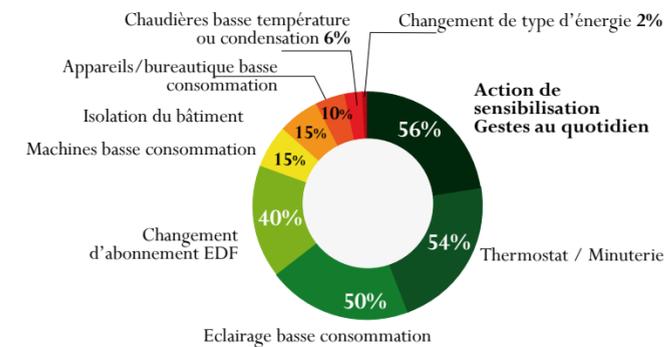
42% les jugent stables contre 23% en augmentation.

... et des factures ?

pour 44%, elles ont augmenté.
24% les déclarent stables

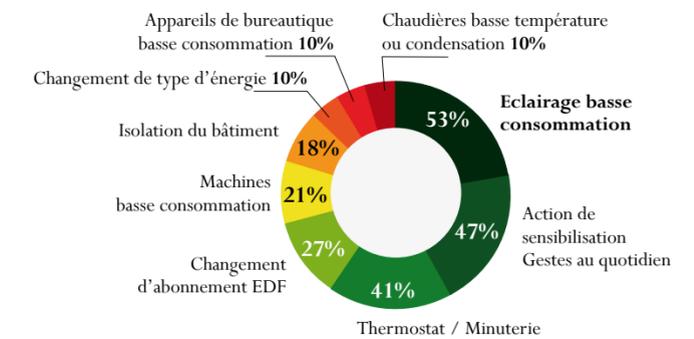
(1) Eau Chaude Sanitaire

64% des entreprises ont déjà mis en place des solutions visant à réduire leurs consommations énergétiques.



56% veulent être informés sur les voies d'économies d'énergie. Comme 1/3 des bouchers-charcutiers, demandez la réalisation d'une visite énergie par un conseiller de la Chambre de Métiers.

70% des entreprises ont déjà mis en place des solutions visant à réduire leurs consommations énergétiques.



62% veulent être informés sur les voies d'économies d'énergie. Comme 1/3 des boulangers-pâtisseries, demandez la réalisation d'une visite énergie par un conseiller de la Chambre de Métiers.



Conseils pour faire des économies

Le four à pain

Au moment de l'investissement

- Tenez compte de votre production, du rendement thermique, mais aussi du coût de l'énergie choisie et des frais annexes.
- Vérifiez que l'isolation thermique de la structure du four est conséquente pour conserver un maximum de chaleur.

Entretien

- Pour les **fours à pain combustibles à chauffage indirect**, un contrôle de combustion annuel sur les fumées permet d'optimiser le rendement du brûleur.
- Pour les **fours au fioul** : régler et entretenir les brûleurs (un brûleur mal réglé peut consommer jusqu'à 20% d'énergie en plus).

Quelle énergie choisir à l'investissement (four à pain à soles fixes) ?

En matière de cuisson du pain, vous avez le choix entre utiliser de l'électricité ou du combustible : gaz naturel ou fioul domestique.

- Surcoût à l'investissement d'un four à pain au gaz naturel : 10 à 15% par rapport à un four à pain électrique.
- Surcoût de fonctionnement énergétique d'un four à pain électrique : 20% par rapport à un four à pain au gaz naturel.

→ Le temps de retour sur investissement d'un four à pain combustible par rapport à un four à pain électrique est inférieur à 5 ans pour une durée de cuisson du pain supérieure à 8-10 h par jour.

Passer du fioul domestique au gaz naturel pour la cuisson du pain ?

Si l'entreprise est implantée sur une commune raccordée au réseau, il est préférable d'opter pour le **gaz naturel 15 à 20% moins cher que le fioul domestique**.

→ Le temps de retour sur investissement est inférieur à 5 ans pour une consommation initiale de fioul domestique > à 10 000 litres par an et un investissement initial de 3 000 à 4 000€ HT (nouveau brûleur + raccordement).

Les éco-gestes...

Tous ces gestes s'appliquent d'une manière générale. Pour un conseil personnalisé, faites appel au conseiller environnement de votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat !

1. Entretien des groupes frigorifiques : 3 cm de givre sur l'évaporateur double la consommation énergétique.
2. Opter pour une isolation de bonne qualité, c'est jusqu'à 30% d'économie d'énergie.
3. 1°C de moins sur le thermostat du chauffage, c'est 7% d'économie sur la facture de chauffage !
4. Entretien régulièrement ses équipements (chaudière, conduits de fumée, brûleurs etc.).
5. Privilégier la lumière naturelle, adapter les puissances aux besoins d'éclairage en fonction des lieux et des tâches accomplies, privilégier les lampes basse consommation pour les éclairages continus, remplacer les ballasts ferromagnétiques des tubes fluorescents par des ballasts électroniques.
6. Traiter l'eau calcaire : 3 mm de tartre sur une résistance et c'est 30% d'énergie consommée en plus pour chauffer le même volume d'eau à la même température.
7. Utiliser un délesteur si vous vous chauffez à l'électricité, afin de diminuer la puissance souscrite.

... l'air de rien ils vous vont bien !

Conseils pour faire des économies

La cuisson

Au moment de l'investissement

- D'une manière générale, privilégiez le choix d'un matériel économe en énergie et un entretien régulier.
- Pour les marmites de cuisson, vérifiez qu'elles soient équipées de régulateurs électroniques de température, de couvercles encastrés, de calorifuges, de matériaux réfractaires et de picots sur le fond.

Entretien

- Utilisez des couvercles sur les casseroles pour la cuisson d'aliments à l'eau, afin d'économiser l'énergie, ainsi que des casseroles à fond plat (meilleure répartition et diffusion de la chaleur).
- Utilisez des « économiseurs » pour les plaques de cuisson feu vif. Amortissement : 1 an pour une durée d'utilisation de 1 à 2h/jour.

Quelle énergie choisir à l'investissement ?

En matière de cuisson, il est possible d'utiliser de l'électricité, du gaz naturel ou du gaz propane.

- Le surcoût à l'investissement pour du matériel fonctionnant au gaz naturel ou propane est de l'ordre de 10 à 15% par rapport à du matériel électrique.

Pour les marmites, cuisinières et plaques de cuisson :

- Privilégiez l'utilisation du gaz naturel, quand c'est possible, sinon du gaz propane ou électricité

Pour les fours ventilés et rôtissoires :

- Utilisez l'électricité

Passer du propane au gaz naturel pour certaines cuissons ?

Si l'entreprise est implantée sur une commune raccordée au réseau, il est préférable d'opter pour le gaz naturel pour les marmites, cuisinières et plaques de cuisson, **2 à 3 fois moins cher que le gaz propane**.

→ Le coût d'investissement est de l'ordre de 2 000 € HT (modification des gicleurs et brûleurs + raccordement). Le retour sur investissement est inférieur à 2 ans pour les entreprises de plus de 3 salariés.

Pour qu'accompagnement rime avec proximité



Artisans, le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de la région Centre s'engage à vos côtés pour vous accompagner dans vos démarches d'économies d'énergie.

OBJECTIFS

- **Informer et sensibiliser** à la maîtrise de l'énergie ;
- **Identifier** les postes les plus consommateurs d'énergie ;
- **Préconiser** des solutions techniques pour réduire les consommations énergétiques et donc diminuer les factures de l'entreprise ;
- **Accompagner** votre entreprise dans la mise en oeuvre des préconisations.



Prenez contact avec votre conseiller environnement de votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA) pour **bénéficier gratuitement d'une VISITE ÉNERGIE**.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA) du Cher
40 rue Moyenne
18005 Bourges Cedex
★ Régis MAUTRE
Tél. 02 48 69 70 78
r.mautre@cm-bourges.fr

CMA d'Indre-et-Loire
36-42 route de Saint Avertin
37200 Tours
★ Anne-Laure LE ROUX
Tél. 02 47 25 24 56
alleroux@cm-tours.fr

CMA d'Eure-et-Loir
24 boulevard de la Courtille
28000 Chartres
★ Véronique JOBARD
Tél. 02 37 91 57 21
veronique.jobard@cm-28.fr

CMA du Loiret
11 rue de la Bretonnerie
45012 Orléans Cedex 1
★ Anne MARJOUX
Tél. 02 38 62 99 94
a.marjoux@cm-loiret.fr

CMA de l'Indre
31 rue Robert Mallet Stevens
36006 Châteauroux Cedex
★ Rémy FAGUET
Tél. 02 54 08 80 05
r.faguet@cm-indre.fr

CMA de Loir-et-Cher
16 rue de la Vallée Maillard
41018 Blois Cedex
★ Jean-Christophe DUNOT
Tél. 02 54 44 65 16
jcdunot@cma-41.fr

Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat

5 rue de la Lionne - 45000 Orléans

★ Juliette LAVISSE - Tél. 02 38 68 00 78 - j.lavisse@crm-centre.fr