

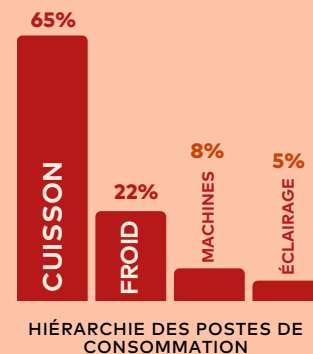


GUIDE DES ÉCOGESTES ET BONNES PRATIQUES EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE



LA CUISSON

Parmi les leviers qu'il est possible d'activer pour réduire votre facture énergétique, la cuisson est le poste le plus consommateur d'énergie et c'est sur celui-ci qu'il faut agir en priorité.



1 A partir de 30min sans cuisson coupez un étage ou le four entièrement.

2 Modérez les injections de buée et pensez à utiliser les recettes programmées sur l'Easy-Touch.

 Calculez la consommation de votre appareil à buée Low Motion

3 Diminuez de 5°C votre température de cuisson.

4 Regroupez vos cuissons pour remplir votre four et améliorer votre rendement (**en moyenne sur une production, un four de 2 voies est occupé à seulement 50%**).

5 Dégelez les produits avant cuisson.

6 Calculez le temps de préchauffage nécessaire en tenant compte des différentes températures de départ possibles.

7 Décalez le démarrage différé d'un étage à l'autre selon l'ordre des premières fournées (**ne pas utiliser de démarrage différé sur le four ventilé Topaze Opéra**).

8 Eteignez votre four 10min avant la fin de votre dernière cuisson. (**utilisez la chaleur tombante du four pour les produits demandant des faibles températures, comme la meringue**).

9 Utilisez le mode ECO sur l'Easy-Touch dès qu'un étage est peu ou pas utilisé.

10 Éteignez la lumière dans les étages inutilisés.

Le choix du four ?



Dimensionnez le four à votre production (nombre de baguettes/heure). En cas de nombre de bouches équivalent, privilégiez le four à plus faible nombre de voies.

Retrouvez nos gammes sur www.pavailer.fr

Et l'entretien ?



- Réglez et nettoyez les brûleurs gaz ou fuel de votre four
- Nettoyez les portes vitrées de votre four et son éclairage
- Détartrez les tubes d'injection de vos appareils à buée
- Vérifiez l'état des joints de porte et des panneaux isolants

MAIS AUSSI...

Pour diminuer davantage ses consommations d'énergie, des actions de sobriété peuvent être mises en place immédiatement et à plus long terme à différents niveaux.

Si vous mettez la climatisation,

vérifiez que la consigne ne soit pas inférieure à 26°C, que les portes du magasin soient fermées et que les groupes frigorifiques soient en bon état.

Adaptez la température de chauffage

19°C pour les pièces occupées, 16°C hors période d'occupation et 8°C si les lieux sont inoccupés pendant plus de deux jours (c'est 7% d'économisé sur le chauffage par degré en moins).

Favorisez les transports de marchandise moins carboné

transporteur labellisé Objectif CO2, véhicule à faibles émissions ou vélo-cargo en bénéficiant d'aides spécifiques.

 jechangemavoiture.gouv.fr

Soutenez la mobilité durable

et fidélisez vos salariés en déployant le forfait mobilités durables (jusqu'à 700€ par an et par salarié ; cumulable avec le remboursement des transports en commun jusqu'à 800€).

Réglez la température du chauffe-eau à 55°C

et installez des réducteurs de débit sur les robinets pour éviter des dépenses inutiles (les débits cibles sont 2,5L/min pour les lavabos et 6L/min pour les douches).

Utilisez de l'éclairage LED

ou des lampes basse consommation et généralisez l'intermittence de fonctionnement (détecteurs de présence, minuterie).

Éteindre pendant la nuit

les écrans, les ordinateurs, les imprimantes, la box. (branchez vos appareils sur une prise multiple avec interrupteur).

Travail d'équipe



Sensibilisez vos collaborateurs à l'efficacité énergétique, formez-les aux enjeux environnementaux, et incitez-les à réduire l'impact de leurs déplacements.

Aller plus loin ?



Conseils pour optimiser votre TPE  agirpourlatransition.ademe.fr

Les chambres de Métiers et de l'Artisanat vous accompagnent  artisanat.fr/TPEgagnantes

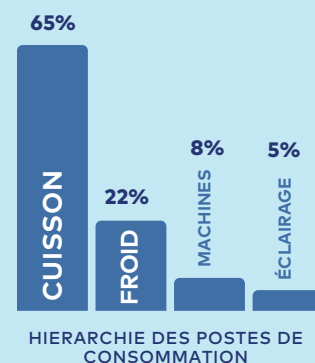
Programme "Baisse les Watts" - La Poste  baissesleswatts.fr

Aides forfaitaires pour la transition écologique  agirpourlatransition.ademe.fr

SOURCES : "Guide de sobriété énergétique en boulangerie-pâtisserie" - CNBPF | Analyse des consommations énergétiques dans le secteur boulanger. INBP/ONIRIS/GDF Suez | Propositions de sobriété par Négawatt | Projet de fiche sur la sobriété GCAD | ADEME

LE FROID

La production de froid est énergivore : produire une frigorie demande 3 à 4 fois plus d'énergie que celle d'une calorie avec une résistance électrique.



1 Modifiez la température souhaitée en froid de 0,2 à 0,5°C au-dessus de la température habituelle.

2 Modifiez la température souhaitée en chaud de 0,2 à 0,5°C en-dessous de la température habituelle.

3 Éloignez les équipements frigorifiques des sources de chaleur : four, radiateur, réchauds, etc. (si possible, les mettre dans une pièce non chauffée à 5-10cm des murs).

4 Attendre que les produits soient à température ambiante avant de les stocker en froid.

5 Placer les condenseurs des groupes frigorifiques à l'extérieur si possible (un groupe qui fonctionne sous 18°C plutôt que 23°C consomme 35% d'énergie en moins).

6 Regroupez les produits avant de les stocker dans une enceinte réfrigérée pour limiter les ouvertures de portes causant l'augmentation de la température et la formation de givre.

7 Ne pas surcharger les appareils afin d'assurer un flux d'air continu autour des produits.

8 Installez un allumage par détecteur de présence ou par un minuteur dans les chambres froides.

9 Utiliser des rideaux à lanières si possible.

10 Éteindre l'appareil complètement lorsqu'il n'est plus en exploitation.

Quel process ?



Combinez le travail en direct et la pousse contrôlée pour un gain d'énergie d'environ 35% par rapport à la pousse bloquée.

Retrouvez nos gammes sur www.froid-cfi.fr

Et l'entretien ?



- Nettoyez les condenseurs et grilles de ventilation des évaporateurs.
- Assurez-vous de la bonne circulation de l'air autour du condenseur du groupe.
- Videz et nettoyez les tuyaux d'évacuation des eaux de dégivrage.
- Vérifiez l'état des joints de porte et du dégivrage automatique.
- Vérifiez si le voyant liquide du système frigorifique est bien plein.

MAIS AUSSI...

Pour diminuer davantage ses consommations d'énergie, des actions de sobriété peuvent être mises en place immédiatement et à plus long terme à différents niveaux.

Si vous mettez la climatisation,

vérifiez que la consigne ne soit pas inférieure à 26°C, que les portes du magasin soient fermées et que les groupes frigorifiques soient en bon état.

Adaptez la température de chauffage

19°C pour les pièces occupées, 16°C hors période d'occupation et 8°C si les lieux sont inoccupés pendant plus de deux jours (**c'est 7% d'économisé sur le chauffage par degré en moins**).

Favorisez les transports de marchandise moins carboné

transporteur labellisé Objectif CO2, véhicule à faibles émissions ou vélo-cargo en bénéficiant d'aides spécifiques.

 jechangemavoiture.gouv.fr

Soutenez la mobilité durable

et fidélisez vos salariés en déployant le forfait mobilités durables (**jusqu'à 700€ par an et par salarié ; cumulable avec le remboursement des transports en commun jusqu'à 800€**).

Réglez la température du chauffe-eau à 55°C

et installez des réducteurs de débit sur les robinets pour éviter des dépenses inutiles (**les débits cibles sont 2,5L/min pour les lavabos et 6L/min pour les douches**).

Utilisez de l'éclairage LED

ou des lampes basse consommation et généralisez l'intermittence de fonctionnement (détecteurs de présence, minuterie).

Éteindre pendant la nuit

les écrans, les ordinateurs, les imprimantes, la box. (**branchez vos appareils sur une prise multiple avec interrupteur**).

Travail d'équipe



Sensibilisez vos collaborateurs à l'efficacité énergétique, formez-les aux enjeux environnementaux, et incitez-les à réduire l'impact de leurs déplacements.

Aller plus loin ?



Conseils pour optimiser votre TPE  agirpourlatransition.ademe.fr

Les chambres de Métiers et de l'Artisanat vous accompagnent  artisanat.fr/TPEgagnantes

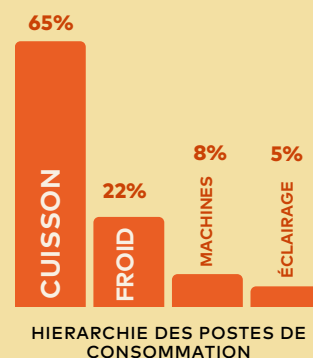
Programme "Baisse les Watts" - La Poste  baissesleswatts.fr

Aides forfaitaires pour la transition écologique  agirpourlatransition.ademe.fr

SOURCES : "Guide de sobriété énergétique en boulangerie-pâtisserie" - CNBPF | Analyse des consommations énergétiques dans le secteur boulanger. INBP/ONIRIS/GDF Suez | Propositions de sobriété par Négawatt | Projet de fiche sur la sobriété GCAD | ADEME

LES MACHINES

Les équipements mécaniques sont un faible poste énergétique, et les possibilités de réduction de consommation des machines sont très limitées. Il est malgré tout possible d'agir sur certains points.



1 Nettoyez régulièrement les équipements et particulièrement les condenseurs.

2 Débranchez les machines du réseau électrique lorsqu'elles ne sont pas utilisées puisque le transformateur et l'alimentation sont dans les coffrets électriques.

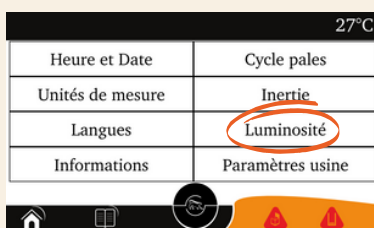


Mettre le sectionneur sur 0 et débrancher la prise

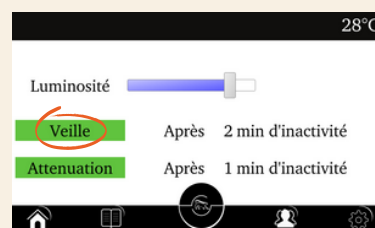
3 Vous avez un Fermentolevain ?
Paramétrez l'écran de veille sur la commande V-Touch.



Allez dans les paramètres



Appuyez sur "Luminosité"



Configurez le temps d'inactivité souhaité avant mise en veille de l'écran

MAIS AUSSI...

Pour diminuer davantage ses consommations d'énergie, des actions de sobriété peuvent être mises en place immédiatement et à plus long terme à différents niveaux.

Si vous mettez la climatisation,

vérifiez que la consigne ne soit pas inférieure à 26°C, que les portes du magasin soient fermées et que les groupes frigorifiques soient en bon état.

Adaptez la température de chauffage

19°C pour les pièces occupées, 16°C hors période d'occupation et 8°C si les lieux sont inoccupés pendant plus de deux jours (c'est 7% d'économisé sur le chauffage par degré en moins).

Favorisez les transports de marchandise moins carboné

transporteur labellisé Objectif CO2, véhicule à faibles émissions ou vélo-cargo en bénéficiant d'aides spécifiques.

 jechangemavoiture.gouv.fr

Soutenez la mobilité durable

et fidélisez vos salariés en déployant le forfait mobilités durables (jusqu'à 700€ par an et par salarié ; cumulable avec le remboursement des transports en commun jusqu'à 800€).

Réglez la température du chauffe-eau à 55°C

et installez des réducteurs de débit sur les robinets pour éviter des dépenses inutiles (les débits cibles sont 2,5L/min pour les lavabos et 6L/min pour les douches).

Utilisez de l'éclairage LED

ou des lampes basse consommation et généralisez l'intermittence de fonctionnement (détecteurs de présence, minuterie).

Éteindre pendant la nuit

les écrans, les ordinateurs, les imprimantes, la box. (branchez vos appareils sur une prise multiple avec interrupteur).

Travail d'équipe



Sensibilisez vos collaborateurs à l'efficacité énergétique, formez-les aux enjeux environnementaux, et incitez-les à réduire l'impact de leurs déplacements.

Aller plus loin ?



Conseils pour optimiser votre TPE  agirpourlatransition.ademe.fr

Les chambres de Métiers et de l'Artisanat vous accompagnent  artisanat.fr/TPEgagnantes

Programme "Baisse les Watts" - La Poste  baissesleswatts.fr

Aides forfaitaires pour la transition écologique  agirpourlatransition.ademe.fr

SOURCES : "Guide de sobriété énergétique en boulangerie-pâtisserie" - CNBPF | Analyse des consommations énergétiques dans le secteur boulanger. INBP/ONIRIS/GDF Suez | Propositions de sobriété par Négawatt | Projet de fiche sur la sobriété GCAD | ADEME