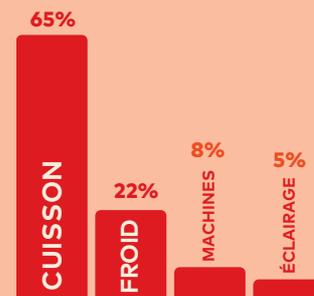


LA CUISSON

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.



HIÉRARCHIE DES POSTES DE CONSOMMATION

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

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

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

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).

 [Calculez la consommation de votre appareil à buée Low Motion](#)

3 Diminuez de 5°C votre température de cuisson.

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).

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%).

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

5 Dégelez les produits avant cuisson.

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 carbonés

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/TPeEggnantes

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

Aides forfaitaires pour la transition écologique  agirpourlatransition.ademe.fr