

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE POUR LES PROS

Des solutions concrètes secteur par secteur Observatoire de la Transition Énergétique 2025





Focus : entreprises du secteur tertiaire de moins de 20 salariés **Fiche secteur RESTAURANT**

Quelques repères (entreprises < 20 salariés en France) A propos de nos fiches secteurs Restaurant En bref : par où commencer pour passer à l'action ?







9)



Quelques repères

Que représente au global le secteur tertiaire des entreprises de moins de 20 salariés en France?

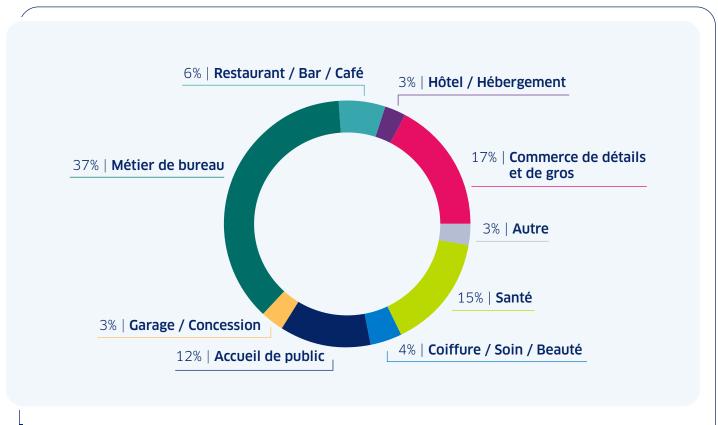
EN CONSOMMATION D'ÉNERGIE par an, soit 40% des consommations énergétiques des bâtiments tertiaires en France

EN NOMBRE des entreprises

EN EMISSION DE GAZ À EFFET DE SERRE des émissions de gaz à effet de serre

Part d'établissements

de moins de 20 salariés selon les secteurs d'activités



En résumé

Une grande diversité de secteur d'activité et de part d'établissements.

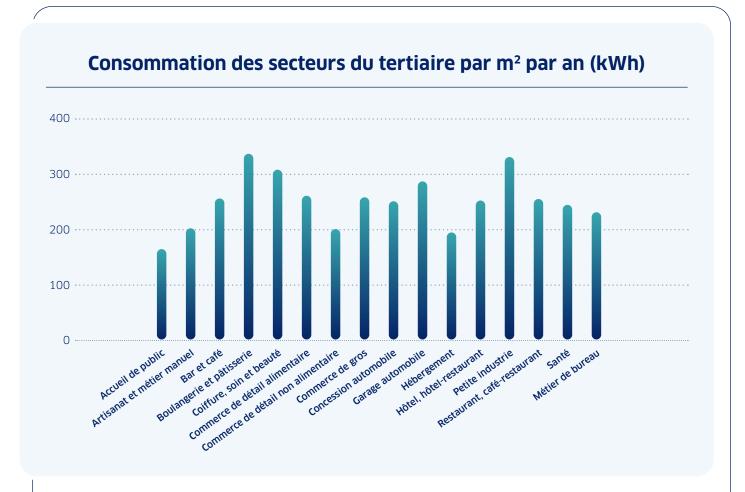


A propos de nos fiches secteur

Les fiches suivantes proposent des actions concrètes, ciblées par secteur d'activité, en se concentrant sur les équipements et usages les plus énergivores.

Elles ont été:

- Analysées par ENGIE, à partir de données moyennes issues d'entreprises de moins de 20 salariés dans chaque secteur :
- Sélectionnées pour leur efficacité, en tenant compte du meilleur équilibre entre les économies d'énergie réalisables et les efforts nécessaires à leur mise en œuvre.



En résumé

Une grande diversité dans les consommations par secteur d'activité qui varie entre :

ACCUEIL DU PUBLIC





Ces conseils sont basés sur les données moyennes de votre secteur. Ils ont été choisis en fonction de leur bon équilibre entre les économies possibles et les efforts à fournir.





VOUS GÉREZ UN RESTAURANT

Restauration traditionnelle. cafétéria, restauration rapide,...

LE SAVIEZ-VOUS Dans les restaurants, cafétérias, restauration rapide, de moins de 20 salariés en France : Chauffage Consommation globale du local Climatisation \rightarrow Ce sont les premiers leviers d'économies pour alléger vos charges.

GESTES SIMPLES POUR DES ÉCONOMIES **AU OUOTIDIEN**

- Mettez en place les bonnes pratiques de cuisson. Exemples: Utilisez des couvercles sur les casseroles, utilisez des casseroles à fond plat, dégelez les produits congelés avant la cuisson, réglez et nettoyez les brûleurs des fours, etc.
- Dégagez vos radiateurs obstrués.
- **Entretenez annuellement** votre climatisation.



Des réflexes simples, mais qui peuvent déjà faire la différence sur votre facture.





Nos conseils pour des économies d'énergie encore plus significatives



Remplacez vos radiateurs électriques par des radiateurs plus performants à régulation optimisée

Investissement estimé : 560 € HT par radiateur (fourniture et pose comprises)

○ C'EST POUR VOUS,

si vos radiateurs sont anciens et mal régulés.

(1) CE QUE VOUS Y GAGNEZ (1)

- **Sur les consommations du poste chauffage :** 33% de réduction
- © Sur les consommations de l'ensemble du local : 10% de réduction
- 🗘 Sur la facture d'énergie annuelle : 10% d'économies

Q CONCRÉTEMENT

Si votre facture annuelle d'énergie est de 5 000 € HT:

- → une économie de 10% représente environ 500 € HT d'économies par an.
- → L'investissement dans 3 radiateurs électriques performants (estimé à 1 680 € HT) peut donc être rentabilisé en moins de 4 ans et vous gagnez en confort pour vous et vos clients.



Installez des plaques à induction

Investissement estimé: 5 000 € HT (fourniture et pose comprises)

C'EST POUR VOUS,

si vous n'avez pas de plaque à induction.

① CE QUE VOUS Y GAGNEZ(1)

- Sur les consommations du poste cuisson : 25% de réduction
- **a** Sur les consommations de l'ensemble du local : 6% de réduction
- 🖒 Sur la facture d'énergie annuelle : 5 à 6 %⁽²⁾ d'économies



Remplacez vos feux de cuisson gaz classiques par des brûleurs séquentiels

Investissement estimé: 2000 € HT (fourniture et pose comprises)

C'EST POUR VOUS,

si vous utilisez encore des feux de cuisson gaz standards.

⊕ CE QUE VOUS Y GAGNEZ(1)

- Sur les consommations du poste cuisson : 20% de réduction
- 2 à 5%⁽²⁾ de réduction
- Sur la facture d'énergie annuelle : Jusqu'à 5 %⁽²⁾ d'économie



Remplacez votre climatiseur fixe par une pompe à chaleur air/air réversible

Cette solution permet d'installer un système assurant le chauffage et la climatisation. Si des radiateurs électriques sont déjà présents, ils serviront en complément.

Investissement estimé: 5800€HT (fourniture et pose comprises)

⊘ C'EST POUR VOUS,

si votre établissement est climatisé avec un équipement ancien. Vous avez des radiateurs électriques.

(1) CE QUE VOUS Y GAGNEZ

22% de réduction

- **Sur les consommations des postes :** Climatisation: 40% de réduction Chauffage: 60% de réduction
- **a** Sur les consommations de l'ensemble du local :
- Sur la facture d'énergie annuelle : 22% d'économie





Notre conseil en bref

Dans la restauration, la cuisson et le chauffage sont les usages les plus énergivores.

Commencez par améliorer vos gestes au quotidien, puis passez à l'action sur vos équipements de chauffage. de climatisation et de cuisson.



Pour vous aider à aller plus loin dans votre projet



Recevoir des préconisations personnalisées?

Réalisez votre Bilan Économies d'Energie d'ENGIE et obtenez des préconisations spécifiques encore plus personnalisées à votre activité et à votre local.

> Je veux en savoir +



Bénéficier d'une aide ou d'une prime de l'État?

Utilisez le simulateur d'ENGIE pour savoir si votre projet de rénovation peut bénéficier d'une aide ou d'une prime de l'Etat.

> Je veux en savoir +

- (1) Les conseils et estimations présentées le sont à titre indicatif et basés sur des valeurs moyennes. Ils ne sauraient engager la responsabilité d'ENGIE. Le montant des investissements pour réaliser les travaux de transition énergétique et les économies en résultant dépendent de la situation et de l'activité de
 - Estimation et moyenne issues d'études et analyses réalisées par le ENGIE Lab CRIGEN Research&Innovation en 2025, à partir des sources Energies Demain (2019), SIRENE, des résultats des bilans d'économies d'énergie réalisées par ENGIE auprès de professionnels de 2021 à 2024 et de données de notre portefeuille
- (2) Les réductions de consommation d'énergie varient selon les besoins de votre local et de votre activité en gaz et/ou en électricité.



En résumé : par où commencer pour passer à l'action?

La transition énergétique varie selon les secteurs, les usages et les contraintes propres à chaque professionnel.

C'est pourquoi ces fiches vous proposent des leviers concrets, hiérarchisés, et adaptés à votre réalité de terrain – qu'il s'agisse de petits gestes du quotidien ou d'investissements plus structurants.

Chauffage, éclairage, climatisation, équipements spécifiques... En identifiant les usages les plus énergivores de votre activité, vous pouvez concentrer vos efforts là où ils auront le plus d'impact sur vos consommations, votre confort et vos factures.

Ces préconisations sont une première étape pour mieux piloter votre consommation.

Pour aller plus loin, ENGIE est à vos côté et vous accompagne dans la transition énergétique en mettant à votre disposition des outils personnalisés:



Bilan Économies d'Energie d'ENGIE afin d'obtenir des préconisations spécifiques et personnalisées à votre activité et à votre local.

En savoir plus



Simulateur d'ENGIE pour savoir si votre projet de rénovation peut bénéficier d'une aide ou d'une prime de l'Etat. En savoir plus





Retrouvez-nous sur notre site ENGIE Pro





