

L'énergie en boulangerie pâtisserie artisanale

L'énergie est essentielle dans une boulangerie, car sans elle, le pain ne peut être cuit. Elle représente en moyenne un peu plus de 3 % du CA HT d'une boulangerie-pâtisserie artisanale.

Pourcentage du CA HT attribué à l'énergie pour l'année 2005

Nationale	Paris	Région parisienne	Province
3,05%	2,33%	2,57%	De 2,93 à 3,74%

Les unités utilisées

V	Volt	La tension (U)	En France, 220 ou 380 V
W	Watt	La puissance (P)	$P = U \times I$
A	Ampère	L'intensité (I)	Les fusibles sont dimensionnés par rapport à l'intensité.
Wh	Watt-heure	La consommation	<p>Elle est utilisée pour calculer votre facture énergétique.</p> <p>Pour la calculer, il faut multiplier la puissance d'un appareil par le temps d'utilisation (exprimé en heure).</p> <p>Par exemple, pour pétrir vos croissants, il faut une consommation électrique de 62,5Wh 375 W x 10 minutes / 60 minutes par heure.</p>

k : kilo, pour mille	1 kWh = 1 000 Wh
M : méga, pour million	1 MWh = 1 000 000 Wh
G : giga, pour milliard	1 GWh = 1 000 000 000 Wh

Les sources d'énergie

Les sources d'énergie utilisées par les artisans boulangers et pâtisseries sont l'électricité, le gaz naturel, le fioul et le bois.

Certaines énergies renouvelables sont également utilisables par la profession : le solaire pour chauffer l'eau, la géothermie pour le chauffage, les carburants propres (GNV, GPL) ou l'électricité pour les véhicules.

Les utilisations de l'énergie

Dans une boulangerie-pâtisserie artisanale, l'énergie intervient à différents niveaux : la cuisson des produits, la production de froid, le fonctionnement des autres équipements de fabrication, l'éclairage, le chauffage et la production d'eau chaude sanitaire.

Le marché de l'énergie

Les producteurs d'énergie européens, en situation de monopole dans leur pays, étaient soumis à l'obligation de spécialités. Un électricien, par exemple, n'avait pas le droit de vendre du gaz et inversement. Depuis le début de l'ouverture du marché à la concurrence (1999), les fournisseurs ont le droit d'être multi-énergies et multi-services.

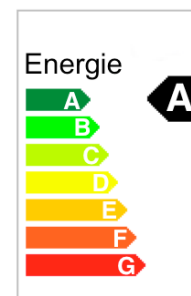
Depuis le 1er juillet 2004, tous les professionnels, y compris les boulangers peuvent acheter leur énergie à des fournisseurs autre que EDF et Gaz de France.

Pour y voir plus clair, consultez le guide de la CRE : www.cre.fr

Pour maîtriser l'énergie

Quelques bonnes pratiques pour économiser l'énergie :

- Avoir une bonne isolation,
- Dépoussiérer régulièrement les luminaires et les condensateurs des groupes frigorifiques,
- Faire régler les brûleurs des fours et chaudières . En effet, un brûleur mal réglé peut consommer jusqu'à 20 % d'énergie en plus et entraîner une mauvaise répartition de la chaleur dans le four et une pollution plus importante.
- Remplacer les ballasts ferromagnétiques des tubes fluorescents par des ballasts électroniques. Ils seront obligatoires à partir de fin 2005 et permettent d'économiser entre 25 et 50 % d'énergie et d'augmenter la durée de vie des ampoules de 50 %.
- Traiter l'eau pour éliminer le calcaire. En effet, 3 mm de tartre sur les résistances, c'est 30 % d'énergie en plus.
- Privilégier les équipements et lampes à économie d'énergie en vous référant à l'étiquette "Énergie".



Étiquette énergie

L'environnement

L'environnement doit être pris en compte dans la façon de vivre mais aussi pour dans la gestion d'une entreprise. Chacun de nos gestes a des répercussions sur la planète et l'avenir de nos enfants. La combustion d'énergie fossile est responsable à elle seule de 70 % des émissions en CO₂.

Émission de CO ₂ par énergie			
Electricité ¹	Gaz	Fioul	Bois ²
95 g/kWh	187 g/kWh	280 g/kWh soit 2,8 kg par litre	0

¹ Il n'y a pas d'émission de CO₂ par la production d'électricité nucléaire, en revanche les centrales thermiques utilisées en complément sont fortement émettrice de CO₂.

² Pour le bois, on considère que le CO₂ rejeté lors de la combustion est équivalente au CO₂ absorbé lors de la croissance de l'arbre (photosynthèse). C'est pourquoi l'émission de CO₂ du chauffage au bois est nulle.