

Face au défi énergétique, quelles solutions pour optimiser ses dépenses ?

Cuisson intensive, chambres froides, congélateurs, chambres de pousse, éclairage nocturno et équipements spécialisés pour la diversification de l'offre : les équipements de la boulangerie-pâtisserie figurent parmi les plus énergivores de l'artisanat. De nombreux professionnels cherchent des solutions pour réduire leurs coûts tout en conservant la qualité de leur production. Entre innovations techniques, optimisation financière et transition énergétique, de nombreuses pistes existent.

Par Anaïs Digonnet

Dans les 31 522 entreprises artisanales de boulangerie-pâtisserie en activité en France, la fabrication du pain et des pâtisseries nécessite une consommation énergétique importante. Selon la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA), 50 à 65 % de cette dernière sont attribués à la cuisson du pain, 20 à 30 % aux équipements frigorifiques, 5 à 15 % à la production, la même proportion à l'éclairage et au confort thermique.

Sobriété et efficacité énergétiques

La dépendance aux ressources énergétiques a un véritable impact sur les charges de l'entreprise. Pour optimiser ces postes de dépenses, la CMA

recommande aux artisans d'agir sur trois axes complémentaires. Et la première posture à adopter est celle de la sobriété énergétique. L'organisme incite les professionnels à identifier les pertes d'énergie et adopter des gestes économes, comme éteindre les équipements en veille, remplacer les ampoules par des LED et investir dans des fours électriques moins gourmands.

L'efficacité énergétique constitue aussi une piste de solution, et cela passe par la modernisation de ses équipements, la rénovation de ses locaux pour améliorer l'isolation thermique, l'installation des systèmes de récupération de chaleur ou l'adaptation des rythmes de production aux heures



© Tribune par Christophe Pascale

FOURS FRINGAND

LE FOUR BOULANGER PAR EXCELLENCE
A VOTRE SERVICE DEPUIS 1928



TOPELEC

UN FOUR COMPACT
UNE EFFICACITÉ EXCEPTIONNELLE
FOUR ÉLECTRIQUE FABRICATION 100% FRANÇAISE

Elevateur-Enfourneur intégré dans la façade
Rangement de l'enfourneur en dessous du 1er étage
Réactivité et puissance énergétique optimisée
Idéal pour tous les types de cuisson

⚡ OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE



SALON SERRBOTEL DU 19 AU 22/10/2025
Retrouvez nous sur le stand Hall XXL - E839

FOURS FRINGAND, POUR TOUTES LES ÉNERGIES, TOUTES LES EXIGENCES



www.foursfringand.fr

tél : +33 (0)3 82 82 44 60



creuses. Enfin la CMA encourage les artisans à la décarbonation, en utilisant par exemple des énergies renouvelables comme des panneaux solaires ou des pompes à chaleur, tout en optimisant la logistique et les transports.

« Le réseau des CMA se fixe pour objectif de soutenir les entreprises artisanales au plus près de leurs besoins, c'est notre raison d'être, souligne Joël Fourmy, président de la CMA France. Du diagnostic au conseil sur-mesure, nous accompagnons les artisans boulangers-pâtisseries pour relever le défi de la transition énergétique afin de réaliser des économies et devenir plus compétitifs, et ce en complémentarité avec l'action des organisations professionnelles. »

Analyser, renégocier, optimiser

Parfois, la mise en place de ces bonnes pratiques ne suffit pas et, pour beaucoup d'artisans, l'énergie reste avant tout une ligne de charges subie.

« Les coûts de l'énergie ont explosé depuis 2022, précise Olivier Poncet, directeur financier externalisé et fondateur de ZeBoss, une entreprise dans laquelle il accompagne les commerçants sur l'optimisation de leurs marges. Bien qu'il y ait une phase descendante, beaucoup ont tendance à avoir



Olivier Poncet.



Christophe Passédât.

des reconductions de contrats, sans obtenir les tarifs actuels du marché. L'énergie est souvent perçue comme une charge incontournable, alors qu'il existe de vrais leviers techniques, contractuels et fiscaux. »

Pour les artisans qui le sollicitent, il va d'abord réaliser un audit de consommation, analyser les factures et étudier les contrats d'électricité en s'attardant par exemple sur les heures pleines ou creuses et les clauses d'indexation. Il va aussi renégocier avec le fournisseur ou procéder à un changement si besoin pour ajuster les puissances souscrites au plus près de celles qui sont nécessaires.

« L'énergie est au centre de coût actif, pas une fatalité, explique Olivier Poncet. Et il ne faut pas attendre d'être en difficulté pour agir : les gains se trouvent dans l'anticipation, la méthode et les bons outils. » En plus d'une réflexion sur le renouvellement du matériel ancien, souvent très énergivore, il préconise aussi de sensibiliser les équipes sur les écogestes, comme limiter les ouvertures des chambres froides, éviter de laisser chauffer un four à vide, optimiser les phases de production, etc.

Son autre cheval de bataille, c'est la Taxe Intérieure sur la consommation finale d'électricité (TICFE), visible sur chaque facture et fixée en 2025 à 35,97 €/MWh pour les PME. Olivier Poncet témoigne : « Certains boulangers peuvent être reconnus comme électro-intensifs si leur consommation d'électricité est supérieure ou égale à 0,5 % de leur valeur ajoutée brute (VAB). Dans ce cas, le taux chute à environ 0,5 €/MWh au lieu de 36 €/MWh, avec la possibilité de demander un remboursement rétroactif sur trois ans. C'est une opportunité peu connue, qui peut représenter plusieurs milliers d'euros d'économies par an. » La demande passe par un dossier administratif, avec formulaire CERFA, bilans, factures, justificatif de code NAF.

Un modèle dans le Tarn-et-Garonne

Au sein de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, les questions sur l'optimisation énergétique trouvent souvent des réponses au sein de la boulangerie de Christophe Passédât, le président de la Chambre professionnelle de Tarn-et-Garonne. A Saint-Nauphary, il a conçu un fournil capable de fonctionner

efficacement, notamment lors des périodes de canicule de plus en plus fréquentes dans le Sud-Ouest, comme à l'été 2025 avec des pics de chaleur à 42 °C. « Quand on fabrique du pain ou de la pâtisserie, notre seul numéro un est d'avoir des températures maîtrisées », souligne-t-il.

Le bâtiment, opérationnel depuis l'été 2024, concentre un espace de production, un point de vente et lieu de consommation sur place pour les clients : 35 convertis à l'intérieur, 55 m² de terrasse et 32 places de parking. Avec une enveloppe de 2,7 millions d'euros, Christophe Passédât a investi dans une construction ultra-isolée : bardage avec laine de roche, panneaux sandwich de 12 cm pour les laboratoires, compartimentage strict entre zones chaudes et froides. Résultat : sa boulangerie bénéficie une résistance thermique exceptionnelle, conforme aux standards RT 2020, qui limite les écarts de températures et améliore le confort de travail des équipes.



© Travaux par Christophe Passédât

Parmi les autres innovations, l'entrepreneur a mis en place un système d'eau glycolée pour mutualiser la production de froid, installé des fours à forte inertie thermique et fait poser des détecteurs de mouvements pour n'allumer que les zones de travail nécessaires. Il a aussi mis en place 700 m² de panneaux photovoltaïques lui permettant de couvrir une partie de ses besoins en électricité et de revendre l'excédent à EDF. Avec 35 collaborateurs et une production « 100 % maison », ce modèle hybride, artisanal dans la fabrication mais industriel dans l'organisation, illustre une voie possible pour la boulangerie de demain.



L'intégration des communiqués et des reportages avec le QR code



Offrez de la personnalité à vos produits à moindre coût!

Tradilevain

Votre propre levain liquide pour 1€/kg*
Le fermenteur amorti en 100 jours!**



- Un réel apport en termes de valeur nutritionnelle, de qualité gustative et olfactive
- Facilite l'utilisation au quotidien grâce à de nombreuses aides à la gestion
- Machine en stock et garantie 5 ans***
- Disponible en 40 litres, 110 litres ou 270 litres

*Calculé pour 25 kg par jour. Amortissement de l'achat d'un TL40 sur trois ans : eau + électricité + levain.

**Par rapport à l'achat de levain liquide d'appoint dans le commerce dans des contenants de cinq litres.

***Garantie pièces, hors consommables.



www.jac-machines.com
info@jac-machines.com

Bulletin d'abonnement

A renvoyer à : Tribune des Boulangers Pâtisseries - 2 rue Félix Le Gantec - 39070 Quimper Cedex 9

☐ Oui, je m'abonne à Tribune des Boulangers Pâtisseries

5 numéros + un annuaire en version papier et numérique + la newsletter

Tarif France : 96€ TTC au lieu de 115€

Tarif Étranger : 102€ TTC au lieu de 124€

Mes coordonnées

☐ M. ☐ MME

NOM

PRÉNOM

RAISON SOCIALE

ADRESSE

CODE POSTAL

E-MAIL

TEL.

COMMUNE

Je règle mon abonnement

☐ PAR CHÈQUE ☐ A LA RÉCEPTION DE LA FACTURE

au Centre d'abonnement

Conformément à la loi informatique et libertés du 6/01/78, vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier ou supprimer en nous contactant par mail : contact@tribunedesboulangers.com. Nous vous remercions de votre confiance et de votre adhésion à la Tribune des Boulangers Pâtisseries.

2 rue Félix Le Gantec - 39070 Quimper Cedex 9
02 98 38 01 40 - contact@tribunedesboulangers.com - Email: 816.454.500.014

Profitez de cette offre dès maintenant

TRIBUNE des BOULANGERS PÂTISSIERS

chocolatiers confiseurs et glaciers

Découvrez Tribune

des Boulangers Pâtisseries !

