

COMMERCE ALIMENTAIRE AU SEIN D'UNE PETITE UNITÉ TERTIAIRE



Cette typologie regroupe les commerces alimentaires au sein de bâtiments à vocation tertiaire exclusivement.

Le bâtiment peut accueillir un ou plusieurs locaux tertiaires.

D'autres usages peuvent être présents, principalement des bureaux ou d'autres commerces .
Présence quasi systématique d'une vitrine.

Secteurs d'activité : Epicerie, supermarchés, boulangeries, pâtisseries, boucheries, charcuteries, poissonneries.

TPOLOGIES DU MÊME USAGE

TE-CO-1 Commerce non alimentaire, au sein d'une petite unité tertiaire

TE-CO-2 Commerce non alimentaire inférieur à 150 m², au sein d'un immeuble résidentiel

TE-CO-3 Commerce non alimentaire supérieur à 150 m², au sein d'un immeuble résidentiel

TE-CO-4 Commerce Beauté, au sein d'une petite unité tertiaire

TE-CO-5 Commerce Beauté, au sein d'un immeuble résidentiel

TE-CO-6 Blanchisserie, pressing, laverie

TE-CO-7 Garage

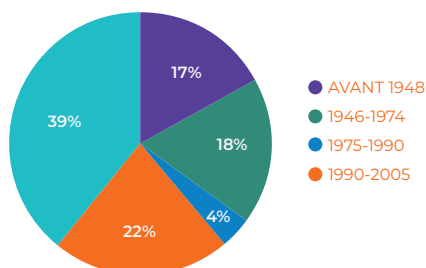
TE-CO-8 Salle de fitness et musculation

TE-CO-9 Commerce alimentaire au sein d'une petite unité tertiaire

TE-CO-10 Commerce alimentaire au sein d'un immeuble résidentiel

REPRÉSENTATIVITÉ

RÉPARTITION SELON LA PÉRIODE DE CONSTRUCTION



89 % URBAIN
11 % RURAL

2,79 %
VOLUME DANS LE PARC
DE PETIT TERTIAIRE (<1000M²)
EN SURFACE UTILE

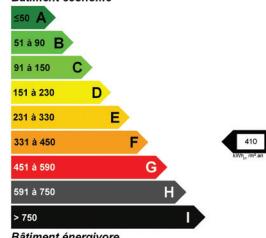
105 000
LOCAUX

13 000 000 m²
SURFACE CUMULÉE

DONNÉES ÉNERGÉTIQUES *

*Source Modèle ENERTER (Energies Demain) et expertise Pouget Consultants

Bâtiment économe

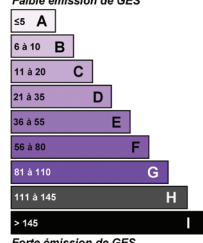


CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE MOYENNE

du local liée au chauffage, à l'eau chaude sanitaire, à la climatisation, à l'éclairage et aux auxiliaires (moyenne pondérée par le mix énergétique de la typologie) en kWhEP/m².an

410

Faible émission de GES



ÉMISSIONS DE GES MOYENNES

liée au chauffage, à l'eau chaude sanitaire, à la climatisation, à l'éclairage et aux auxiliaires (moyenne pondérée par le mix énergétique de la typologie) en kgCO2/m².an

22

2,8 TwhEF
POIDS ÉNERGÉTIQUE
NATIONAL TOUS USAGES
(y compris spécifiques)

3,3 %
PART DANS LE POIDS
ÉNERGÉTIQUE NATIONAL
TOUS USAGES
(y compris spécifiques)

3 490€
/local /par an

COÛT MOYEN DE FACTURE ÉNERGÉTIQUE

liée au chauffage, à la climatisation, à l'eau chaude sanitaire, à l'éclairage et aux auxiliaires (moyenne pondérée par le mix énergétique de la typologie, prenant en compte la consommation et l'abonnement - Source méthode DPE)



VOLUMÉTRIE / GABARIT DU BÂTI

Surface moyenne du local	135 m ²
Nombre moyen de locaux tertiaire par bâtiment	Entre 1 et 10, 3 en moyenne
Nombre de tertiaires différents dans le bâtiment	1 ou 2 usages principalement, jusqu'à 5
Surface cumulée tertiaire dans le bâtiment	236 m ² , 61 % des bâtiments inférieurs à 200 m ²
Nombre moyen de logement par bâtiment	Pas de logement
Nombre de niveaux	RDC majoritaire
Complexité	Faible à moyenne
Compacité du bâti	Elevée (< 7)
Mitoyenneté	29 % des bâtiments non mitoyens

CARACTÉRISTIQUES CONSTRUCTIVES



PAROIS VERTICALES

Typologie majoritairement présente dans le bâti récent :

- Béton
- Construction métallique
- Maçonnerie

Possibilité de matériaux anciens pour lesquels les solutions d'isolation doivent être adaptées vis à vis des transferts hygrothermiques.



MENUISERIES EXTÉRIEURES

Menuiseries en PVC double vitrage 4/8/4 majoritaires.

Présence également de menuiseries en aluminium ou en bois, avec du simple vitrage persistant sur certains bâtiments anciens. Pour les locaux en RDC, présence fréquente d'une vitrine en verre trempé, feuilleté ou double vitrage.



PLANCHER HAUT

Traditionnellement, charpentes avec couverture ardoise ou tuile, notamment en bâti ancien mais aussi sur des constructions plus récentes. Toitures terrasses et bac acier également courants.



PLANCHER BAS

Toutes dispositions de plancher bas possibles
Plancher bas sur dalle pleine plus courant.

ISOLATION

Soumis à la réglementation thermique depuis 1988. A partir de cette année, les parois sont donc isolées. Cependant, seuls les bâtiments construits à partir de 2005 présentent des performances thermiques satisfaisantes au niveau des parois.

Volumétrie & caractéristiques générales

Plancher bas

Plancher haut

Murs

Menuiseries extérieures

Portes

Chauffage

ECS

Eclairage

Ventilation

Autres usages

Plan rectangulaire, local en Rdc, 2 murs mitoyens

Sur terre plein, 140 m²Toiture terrasse, 140 m²Murs sur extérieur : bloc béton +PSE 30 cm, 56 m²
Murs mitoyens : 71 m²Double vitrage, 10 m²4 m²

Pompe à chaleur air / air

Ballon eau chaude électrique

LED

Ventilation naturelle

Frigos, appareils de cuisson

Ventilation

Ventilation simple flux majoritaire.
Ventilation double flux courante dans les locaux les plus récents ou déjà réhabilités.

Chauffage

Radiateurs électriques majoritaires.
Pompes à chaleur également courantes.

ECS

Besoin en eau chaude sanitaire limité.
Ballon électrique majoritaire.
Quelques chaudières gaz.

Climatisation

Pour les locaux climatisés, pompes à chaleurs réversibles majoritaires.
Cassettes de climatisation possibles.

USAGES SPÉCIFIQUES

Éclairage

Si l'éclairage a été rénové, remplacement fréquent avec des LED.
Tubes fluorescents toujours largement répandus.
Vitrines généralement éclairées grâce à des LED ou des néons.

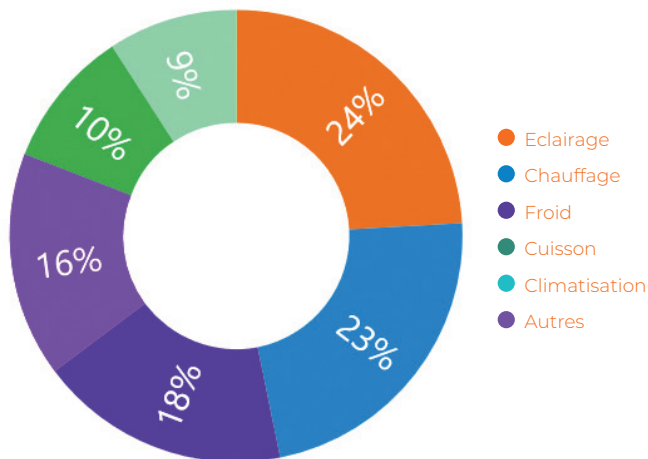
Froid alimentaire

Selon le type de commerce, présence plus ou moins importante de frigos,
voir de chambres froides.
Part importante des consommations, notamment pour les épiceries.

Cuisson

Part importante des consommations pour les boulangeries, pâtisseries, boucheries,
charcuteries, rotisseries.
Fours à pain ventilés électriques.
Rotissoires le plus souvent au gaz.

Eau chaude de process

Présence fréquente de machines de lavage et usage important d'eau chaude
sanitaire dans les boulangeries, pâtisseries, boucheries, charcuteries, rotisseries.
Usage fréquent de machines de lavage des surfaces.RÉPARTITION DES
CONSUMMATIONS
PAR USAGE
(EN MOYENNE)

Source Modèle ENERTER (Energies Demain) et expertise Pouget Consultants



Les travaux proposés correspondent aux postes les plus consommateurs d'énergie pour la typologie. Les actions proposées pour chacun de ces postes sont classifiées par facilité de mise en œuvre et rentabilité économique.



POSTE 1 FROID ALIMENTAIRE

Premier poste de consommation pour les commerces alimentaires, par les vitrines réfrigérées, les chambres froides, le refroidissement des plats cuisinés.

ACTION SUR LES VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Mettre en place des vitrines fermées pour séparer les denrées maintenues au froid, de la température ambiante.

Utiliser un éclairage de mise en valeur à LED pour diminuer la chaleur dégagée par celui-ci.

Mettre en place des protections nocturnes (rideau, stores) pour limiter les pertes thermiques si les denrées restent dans la vitrine.

ACTION SUR LA PRODUCTION

Privilégier la récupération de la chaleur des groupes froids pour préchauffer l'eau chaude servant au nettoyage.

Placer les condenseurs dans un local ventilé (notamment en été pour évacuer la chaleur dégagée).

ACTION SUR LA RÉGULATION

Régler les températures au plus juste pour la conservation des denrées.

Mettre en place une horloge pour arrêter les équipements (vitrines, armoires...) qui sont vidées la nuit ou les jours chômés.



POSTE 2 ÉCLAIRAGE

Deuxième poste de consommation sur cette typologie. Veiller à adapter l'éclairage aux besoins réels du commerce (niveau lumineux, horaires, zone).

ACTION SUR LES LUMINAIRES

Prioriser le remplacement des luminaires.

Mettre en place des LED et/ou remplacement des tubes fluorescents par des tubes très basse consommation (T5).

Adapter le niveau lumineux au besoin d'éclairage, en prenant en compte l'éclairage naturel et le besoin de mise en valeur des produits.

ACTION SUR LA RÉGULATION

Installer une programmation horaire, en différenciant l'éclairage de mise en valeur et l'éclairage général.

Si éclairage nocturne, le niveau d'éclairage est adapté et sur programmation horaire pour diminuer fortement les consommations énergétiques.

Si accès à l'éclairage naturel, faire varier l'éclairage artificiel avec un gradateur ou variateur pour obtenir le bon niveau lumineux dans l'ambiance ou dans la vitrine.



POSTE 3 CHAUFFAGE / CLIMATISATION

Les consommations dépendent fortement de l'activité du commerce et de la présence ou non de vitrine réfrigérée (besoin de climatisation) ou d'appareil de cuisson (exemple boulangerie).

ACTION SUR LA PRODUCTION DE CHAUFFAGE

- Compartimenter les zones ayant des températures différentes.
- **Porte automatique** : équiper de rideau d'air chaud avec régulation variable en fonction de l'ouverture des portes.
- **Zones de vente** : privilégier les solutions de pompe à chaleur air / air. Action pouvant être couplée avec la climatisation.

ACTION SUR LA PRODUCTION DE CLIMATISATION

- Compartimenter les zones ayant des températures différentes.
- **Porte automatique** : équiper de rideau d'air froid avec régulation variable en fonction de l'ouverture des portes.
- **Zones de vente** : privilégier les solutions de pompe à chaleur air / air. Action pouvant être couplée avec le chauffage.

ACTION SUR L'ENVELOPPE

Impératif de supprimer au maximum les parois froides / chaudes en les isolant.

Pour cela, repérer le type de parois le plus en contact avec l'extérieur (vitrine, menuiserie ou mur) avant de sélectionner la solution d'isolation adéquate.

AUTRES ACTIONS



CUISSON

Privilégier les appareils de cuisson performants (vapeur / chaleur tournante).



EAU CHAUDE SANITAIRE

Mettre en place des productions d'eau chaude sanitaire avec récupération d'énergie lorsque l'activité le permet, pour préchauffer l'eau chaude servant au nettoyage par exemple.