PETIT TERTIAIRE TE-CO-10

TYPOLOGIE NATIONALE

COMMERCE ALIMENTAIRE AU SEIN D'UN IMMEUBLE RÉSIDENTIEL

Cette typologie regroupe les commerces alimentaires au sein d'immeubles résidentiels. Ils sont systématiquement situés en pied d'immeuble et équipés de vitrines.

Le bâtiment, principalement des immeubles petits ou moyens, peut accueillir un ou plusieurs locaux tertiaires. Dans le cas où plusieurs locaux sont présents, on trouve souvent des bureaux ou bien d'autres commerces.

Secteurs d'activité : Epiceries, supermarchés, boulangeries, patisseries, boucheries, charcuteries, poisssonneries.

TYPOLOGIES 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

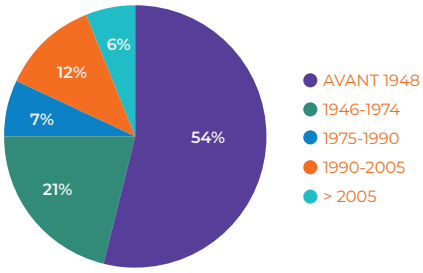
TE-CO-8 Salle de fitness et musculation

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



91 % URBAIN

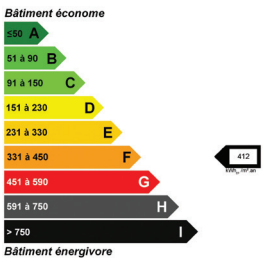
9 % RURAL

1,35 %
VOLUME DANS LE PARC DE PETIT TERTIAIRE (<1000M²) EN SURFACE UTILE

85 000
LOCAUX

6 600 000 m²
SURFACE CUMULÉE

DONNÉES ÉNERGÉTIQUES *

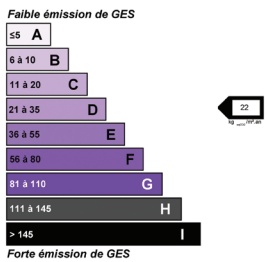


CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE MOYENNE

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

1,4 TwhEF
POIDS ÉNERGÉTIQUE NATIONAL TOUS USAGES
(y compris spécifiques)

2 090€ /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)



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 KgeqCO2/m².an

1,6 %
PART DANS LE POIDS ÉNERGÉTIQUE NATIONAL TOUS USAGES
(y compris spécifiques)

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

Éditeur : Agence qualité construction (AQC) – Rédacteur : POUGET Consultants / Énergies Demain / Philippe Benoit – Conception : PUDDING - ©Photos Pouget Consultants - Création 2021 - V2

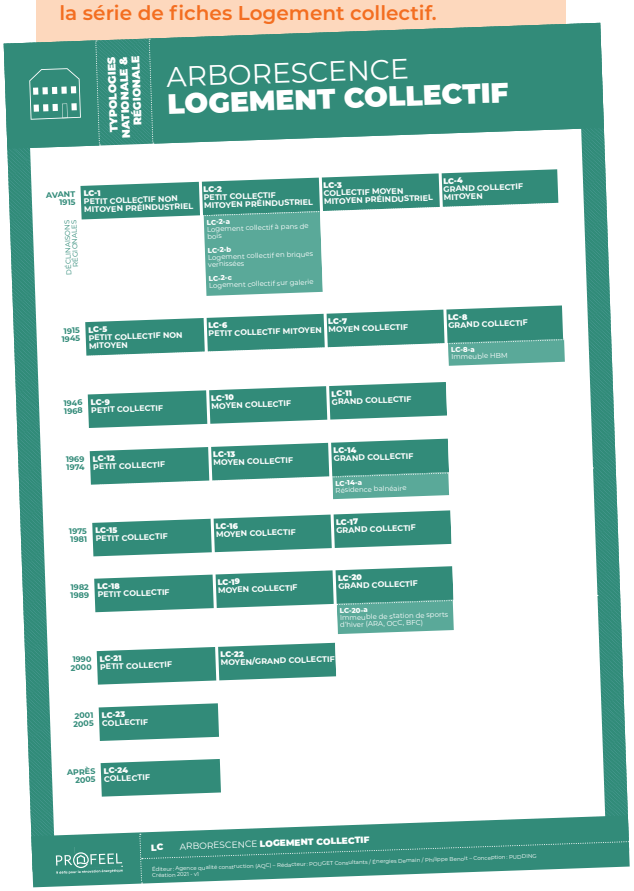
VOLUMÉTRIE / GABARIT DU BÂTI

Surface moyenne du local	77 m²
Nombre moyen de locaux tertiaire par bâtiment	Entre 1 et 10, 3 en moyenne
Nombre de tertiaires différents dans le batiment	1 ou 2 usages principalement, jusqu'à 5
Surface cumulée tertiaire dans le bâtiment	187 m² en moyenne, 63 % des bâtiments inférieurs à 200 m²
Nombre moyen de logement par bâtiment	Principalement moins de 10 logements, 6 en moyenne
Nombre de niveaux	R+1 majoritaire, jusqu'à R+5
Complexité	Faible à moyenne
Compacité du bâti	Elevée (< 7)
Mitoyenneté	25 % des bâtiments non mitoyens

PAROIS VERTICALES
MENUISERIES EXTÉRIEURES
PLANCHER HAUT
PLANCHER BAS

Les locaux de cette typologie sont situés dans des immeubles collectifs aux caractéristiques techniques très variées, dépendant du territoire et de la période constructive.

Pour connaître les caractéristiques constructives de l'immeuble, se reporter à la fiche typologique correspondante dans la série de fiches Logement collectif.



ISOLATION

Soumis à la règlementation 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.

Éditeur : Agence qualité construction (AQC) – Rédacteur : POUGET Consultants / Énergies Demain / Philippe Benoit – Conception : PUDDING - ©Photos Pouget Consultants - Création 2021 - V2

LOCAL TYPE

Volumétrie & caractéristiques générales	Plan rectangulaire, local au Rdc, 3 murs mitoyens
Plancher bas	Sur cave, non isolé, 70 m²
Plancher haut	Plancher intermédiaire sur logement, 70 m²
Murs	Murs sur extérieur : pierre 30 cm, 17 m² Murs mitoyens : 89 m²
Menuiseries extérieures	Simple vitrage, 3 m²
Portes	4 m²
Chauffage	Pompe à chaleur air / air
ECS	Ballon eau chaude électrique
Eclairage	LED
Ventilation	Ventilation naturelle
Autres usages	Frigos, appareils de cuisson

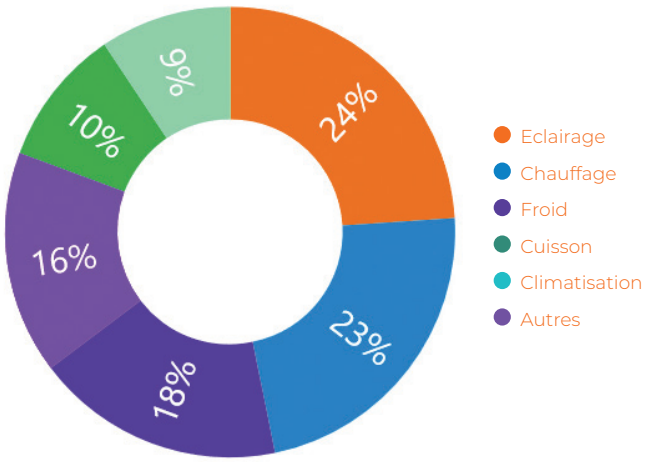
ÉQUIPEMENTS TECHNIQUES ACTUELS

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 LEDS. 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, patisseries, 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, patisseries, boucheries, charcuteries, rotisseries. Usage fréquent de machines de lavage des surfaces.

RÉPARTITION DES CONSOMMATIONS PAR USAGE (EN MOYENNE)



Source Modèle ENERTER (Energies Demain) et expertise Pouget Consultants

Éditeur : Agence qualité construction (AQC) – Rédacteur : POUGET Consultants / Énergies Demain / Philippe Benoit – Conception : PUDDING - ©Photos Pouget Consultants - Création 2021 - V2

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 refrigérées, 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 évaporateurs 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'éclairement 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 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 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.

Éditeur : Agence qualité construction (AQC) – Rédacteur : POUGET Consultants / Énergies Demain / Philippe Benoit – Conception : PUDDING - ©Photos Pouget Consultants - Création 2021 - V2