

À Paris, le 17 octobre 2022

**Sobriété énergétique :
la restauration rapide française s'engage aux côtés des pouvoirs publics pour
réduire et optimiser sa consommation énergétique.**

Le Gouvernement a présenté le 6 octobre son Plan de sobriété énergétique issu des concertations menées depuis l'été avec les secteurs économiques, les collectivités territoriales, les représentants du monde associatif, et les experts.

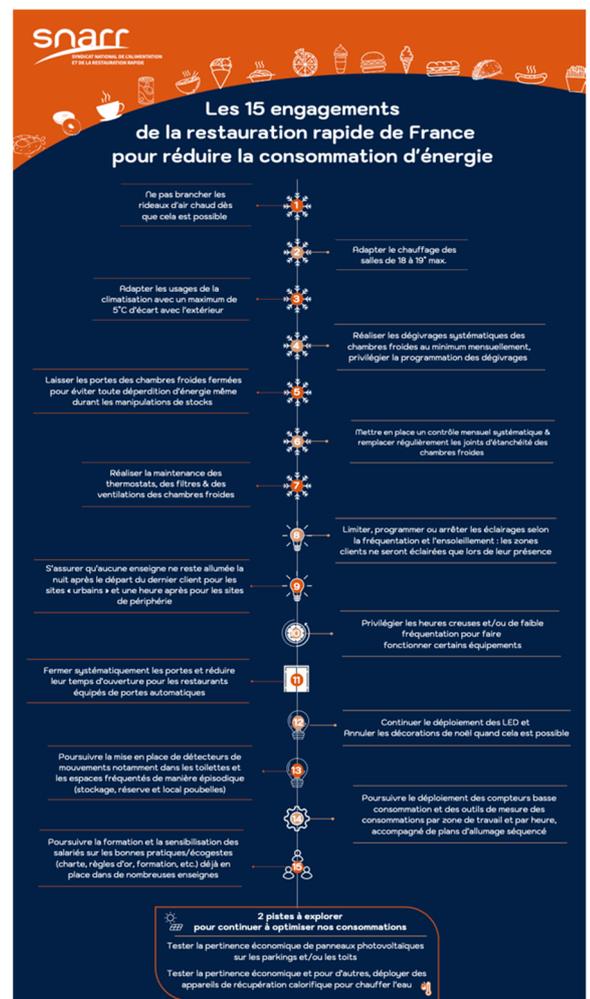
Le SNARR a pris part à cette démarche de co-construction et souscrit pleinement aux engagements communs à tous les secteurs.

En complément des engagements pris avec l'ensemble du secteur des cafés, hôtels et restaurants¹, la restauration rapide française se mobilise spécifiquement pour contribuer à la réduction des consommations d'énergie, en proposant une charte de quinze engagements ciblés, constituant un « socle commun » de sobriété énergétique pour l'ensemble de ses acteurs². Ces quinze engagements portent l'ambition commune de tout le secteur.

Ces mesures visent à réduire les consommations évitables, la déperdition d'énergie et à assurer une planification de la consommation. La sensibilisation et la formation des 200 000 salariés du secteur est au cœur de la démarche de progrès en place dans tous les établissements du secteur.

L'engagement de tout le secteur s'inscrit dans la durée. Ainsi, à moyen et long terme, des expérimentations de dispositifs innovants seront conduites afin d'optimiser les consommations du secteur (installations de panneaux solaires, récupération de chaleur des cuisines, etc.).

Notre feuille de route repose sur le déploiement et le partage de bonnes pratiques déjà éprouvées parmi des adhérents.



¹ Plan de Sobriété énergétique, Dossier de presse, <https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/dp-plan-sobriete.pdf>

² Les engagements du SNARR



« Aujourd'hui et demain, atteindre les objectifs assignés en matière de sobriété énergétique nécessite un mouvement collectif dans lequel s'engage le secteur de la restauration rapide. Je tiens à saluer la confiance du gouvernement en notre capacité, en tant qu'acteurs économiques, à nous mobiliser vite en agissant de manière volontaire et responsable pour réduire notre empreinte énergétique dans ce contexte de crise énergétique et climatique » souligne Romain GIRARD, Président du Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide.

Dans le cadre de la concertation sur la feuille de route de sobriété énergétique, le SNARR a informé le Gouvernement des impacts énergétiques significatifs du déploiement en cours des dispositifs de vaisselles réemployables, obligatoires pour les consommations sur place, à compter du 1^{er} janvier 2023. A cet effet, un décalage de quelques mois a été proposé pour limiter les effets de cette consommation énergétique supplémentaire durant les mois d'hiver.

À PROPOS DU SNARR

Le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR) est l'institution représentative de la Restauration Rapide, avec environ 260 enseignes adhérentes, des petites entreprises indépendantes aux grandes chaînes de restauration rapide. La diversité et la complémentarité de ses adhérents font du SNARR un véritable relais de la profession.

Les adhérents du SNARR emploient 121 000 salariés. Avec plus de 9 milliards d'euros, ils assurent environ 60 % du CA HT du secteur.

Contact presse :
angelique.malsa@snarr.fr





Les 15 engagements de la restauration rapide de France pour réduire la consommation d'énergie

- 1 Ne pas brancher les rideaux d'air chaud dès que cela est possible
- 2 Adapter le chauffage des salles de 18 à 19° max.
- 3 Adapter les usages de la climatisation avec un maximum de 5°C d'écart avec l'extérieur
- 4 Réaliser les dégivrages systématiques des chambres froides au minimum mensuellement, privilégier la programmation des dégivrages
- 5 Laisser les portes des chambres froides fermées pour éviter toute déperdition d'énergie même durant les manipulations de stocks
- 6 Mettre en place un contrôle mensuel systématique & remplacer régulièrement les joints d'étanchéité des chambres froides
- 7 Réaliser la maintenance des thermostats, des filtres & des ventilations des chambres froides
- 8 Limiter, programmer ou arrêter les éclairages selon la fréquentation et l'ensoleillement : les zones clients ne seront éclairées que lors de leur présence
- 9 S'assurer qu'aucune enseigne ne reste allumée la nuit après le départ du dernier client pour les sites « urbains » et une heure après pour les sites de périphérie
- 10 Privilégier les heures creuses et/ou de faible fréquentation pour faire fonctionner certains équipements
- 11 Fermer systématiquement les portes et réduire leur temps d'ouverture pour les restaurants équipés de portes automatiques
- 12 Continuer le déploiement des LED et Annuler les décorations de Noël quand cela est possible
- 13 Poursuivre la mise en place de détecteurs de mouvements notamment dans les toilettes et les espaces fréquentés de manière épisodique (stockage, réserve et local poubelles)
- 14 Poursuivre le déploiement des compteurs basse consommation et des outils de mesure des consommations par zone de travail et par heure, accompagné de plans d'allumage séquencé
- 15 Poursuivre la formation et la sensibilisation des salariés sur les bonnes pratiques/écogestes (charte, règles d'or, formation, etc.) déjà en place dans de nombreuses enseignes



2 pistes à explorer pour continuer à optimiser nos consommations

Tester la pertinence économique de panneaux photovoltaïques sur les parkings et/ou les toits

Tester la pertinence économique et pour d'autres, déployer des appareils de récupération calorifique pour chauffer l'eau

