

Financement

Pour tout investissement, votre conseiller chambre de métiers vous oriente et vous informe des subventions, mesures fiscales, prêts à taux bonifiés disponibles pour votre entreprise.

Voir contacts au dos de la plaquette

Repères

En 2012, les CMA de Champagne-Ardenne ont souhaité connaître les actions mises en place par les artisans en faveur des économies d'énergie.

(enquête régionale CRMA)

94% des dirigeants ont mis en place des actions sans investissement pour réaliser des économies d'énergie.

La facture énergétique représente

1,92% du chiffre d'affaires de l'entreprise*

1 550 € HT* par an et par actif

*source opération régionale

A votre disposition

Vous trouverez de nombreuses informations sur les réglementations, les équipements, les énergies, et des fiches métiers auprès de votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat et des organismes suivants :



www.artisanat.fr
www.ademe.fr
www.cnidep.com

Contactez votre conseiller environnement

Pour réaliser un pré-diagnostic énergétique, obtenir des solutions personnalisées et ainsi réduire durablement vos factures



Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Champagne-Ardenne
42 rue Titon
51000 Châlons-en-Champagne
Tél : 03 26 68 10 55

CONTACT

Partenaires



Ce projet est cofinancé par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en Champagne-Ardenne avec le Fonds Européen de développement régional



Co-conception CMA76, CRMA Haute-Normandie

Artisans, donnez-vous l'énergie de faire des économies



Boucher & Charcutier



Votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat vous accompagne



Chambres de Métiers et de l'Artisanat

Région Champagne-Ardenne



Septembre 2012 - CRMA Champagne-Ardenne - crédits photos CMA76/CRMA HN - imprimé sur papier 100% recyclé éco-labelisé - imprimeur IMPRIMERIE VERT

N'étant pas experte dans le domaine de l'énergie, le pré-diagnostic m'a donné un point rapide et complet sur les possibilités d'économies d'énergie, ainsi que sur les améliorations des consommations dans mon entreprise.

Mme Mougino, gérante - Brienne-le-Château (10)

Témoignage

Pourquoi agir ?

Les ressources naturelles s'épuisent, leurs coûts augmentent, l'énergie est l'enjeu majeur de tous.

Mais rassurez-vous, l'augmentation de vos factures d'énergie n'est pas une fatalité !

Comment agir ?

A chaque étape, de nouvelles économies !



Etape 1 : Information

Maîtriser l'énergie c'est commencer par faire la chasse au gaspillage. Il suffit de **petits gestes pour enclencher le processus** qui vous permettra de limiter vos dépenses de production (fabrication, chauffage, éclairage...) et réduire ainsi vos factures.



Etape 2 : Pré-diagnostic Energie

Faire un état des lieux de votre entreprise, définir précisément les postes de consommation, identifier les actions qui auront le plus d'impact, estimer le retour sur investissement et ainsi réduire encore plus durablement vos factures...

... voilà tout ce que vous propose **gratuitement** votre conseiller (grâce à une prise en charge par nos partenaires).



Etape 3 : Etude de faisabilité

Un bureau d'études vous accompagne pour optimiser vos projets pour réduire vos consommations d'énergie. Choix des technologies, dimensionnement, analyse des offres, réception des travaux, **vous serez sûr de l'efficacité des investissements engagés !**

Des petits gestes quotidiens, 1^{ère} étape pour enclencher le processus !

	Sur quoi agir ?	Plan d'actions
	Les contrats d'énergie	<ul style="list-style-type: none"> • Relevez et suivez vos factures. • Pensez à adapter vos contrats de fourniture d'énergie pour ajuster la puissance souscrite à celle réellement consommée. • Utilisez un délesteur pour diminuer la puissance souscrite ou éviter les facturations de dépassement de puissance.
	Eclairage	<ul style="list-style-type: none"> • Privilégiez l'éclairage naturel. • L'éclairage est important pour la mise en valeur de vos produits, il est préférable de demander conseil pour une solution sur-mesure lors du remplacement ou de la rénovation de l'éclairage. Sinon, utilisez des ballasts électroniques (10% d'économie), des lampes basse consommation ou des LED et scindez les alimentations et les commandes pour n'éclairer que les zones utiles à l'activité. • Pensez aux horloges programmables ou aux interrupteurs crépusculaires pour la commande de votre enseigne lumineuse.
	Isolation	<ul style="list-style-type: none"> • Optez pour une isolation de bonne qualité, c'est jusqu'à 30% d'économie : changez votre vitrine simple vitrage pour du double vitrage.
	Chauffage	<ul style="list-style-type: none"> • Régulez la température de vos locaux en fonction de l'activité qui y est assurée : réserve sèche 8-12°C. • Baissez d'1°C le thermostat, c'est 7% d'économie sur la facture de chauffage ! • Diminuez les apports de chaleur grâce aux protections solaires extérieures (film solaire, lamelles, ...).
	Ventilation	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez une ventilation suffisante, par une VMC, par exemple pour préserver vos groupes frigorifiques. • Lavez régulièrement vos filtres de hottes (minimum 2 fois par an).
	Production d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> • Améliorez le fonctionnement de vosre installation de production d'eau chaude : <ul style="list-style-type: none"> • Placez le ballon de façon verticale plutôt qu'à l'horizontal. • Isolez les canalisations et réglez la température à 55°C. • Privilégiez une résistance stéatite en mode électrique qui protège du dépôt de tartre : 3mm de tartre sur la résistance entraînent une surconsommation de 30% d'énergie !
	Matériel de production	<ul style="list-style-type: none"> • Lors d'achats, privilégiez les machines qui consomment le moins d'énergie. • Evitez de faire fonctionner vos équipements à vide ou de les laisser en veille. Utilisez vos équipements, de préférence en heures creuses.
	Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Faites entretenir régulièrement vos équipements. • Vérifiez que l'isolation thermique de la structure de votre four est conséquente pour conserver un maximum de chaleur et réduire l'inconfort des employés. • Utilisez des couvercles sur les casseroles pour la cuisson des aliments à l'eau, cela vous permettra de réaliser une économie de 10 à 15%. • Utilisez des «économiseurs» pour les plaques de cuisson feu vif. Amortissement : 1 an pour une durée d'utilisation de 1 à 2h/jour.
	Froid	<ul style="list-style-type: none"> • Installez une protection pendant les heures de fermeture pour vos meubles de vente réfrigérés. • Eloignez les équipements frigorifiques des sources de chaleur (four, plaque de cuisson, ...) • Vérifiez l'étanchéité des joints de fermeture. • Dégivrez fréquemment vos enceintes négatives : 4 mm de givre entraînent une surconsommation de 25% d'énergie !