



Le guide du gaz pour les commerces et services

Réduisez votre budget énergie et optimisez vos équipements

Introduction

Vous le savez : les factures d'énergie pèsent lourd dans la tenue de votre commerce ou service. Depuis septembre 2021, les prix de marché de l'électricité se sont envolés, avec une dernière hausse récente moyenne de **+9,5 %** en février 2024⁽¹⁾.

Quant à ceux du fioul, ils sont volatiles et peu prévisibles : indexés sur le prix du baril de pétrole, ils subissent des variations tarifaires chaque semaine et des hausses parfois spectaculaires (par exemple, +41% durant la pandémie de Covid-19)⁽²⁾. Des augmentations tarifaires que les professionnels subissent de plein fouet, particulièrement ceux qui font un usage intensif de la flamme, du chauffage ou de l'eau chaude. Il existe pourtant une alternative plus **économique, écologique et performante** : **le gaz, en particulier le biopropane.**

Comment peut-il réduire votre budget énergie ?

Et comment optimiser vos équipements gaz pour faire encore plus d'économies au quotidien ?



Suivez le guide, on vous dit tout.



⁽¹⁾ Source : EDF : <https://particulier.edf.fr/fr/accueil/guide-energie/electricite/prix-electricite-fournisseurs.html#:~:text=Vous%20en%20avez%20s%C3%BBrement%20entendu,pour%20les%20clients%20Heures%20Creuses%20>.

⁽²⁾ Source : Insee Analyses n°78, "Entre janvier 2021 et juin 2022, la hausse des prix de l'énergie a entraîné une perte de pouvoir d'achat, malgré la mise en oeuvre des mesures exceptionnelles": <https://www.insee.fr/fr/statistiques/6655850>, 19/12/2022.

Avant toute chose : biopropane, de quoi parle-t-on ?



Le **biopropane**, également connu sous le nom de **propane renouvelable**, possède les mêmes propriétés que le propane classique, mais avec une **empreinte carbone réduite**. Produit à partir de matières organiques telles que des huiles végétales ou usagées, il constitue une alternative écologique au propane traditionnel. Il offre les mêmes performances, tout en contribuant à une réduction significative d'émissions de CO₂.

Le biopropane ne doit pas être confondu avec le gaz naturel (autrement appelé gaz de ville), qui s'obtient par raccordement au réseau. Le biopropane se présente en citerne, ce qui en fait une solution idéale pour les professionnels des 27000 communes françaises non raccordées au réseau de gaz naturel.



Le gaz, économie et performance à la clé



Les avantages économiques du gaz

Par unité d'énergie, le prix du gaz est inférieur à celui de l'électricité. Par exemple, le prix du biopropane en France oscille aujourd'hui autour de 0,18 € par kWh, tandis que l'électricité peut atteindre 0,27 € par kWh⁽³⁾. Un rapport de prix favorable qui peut vous faire réaliser des économies substantielles sur vos factures d'énergie.

Par ailleurs, les tarifs du gaz biopropane sont également moins fluctuants que ceux de l'électricité ou du fioul. Tandis que les prix de l'électricité peuvent être fortement influencés par des facteurs géopolitiques et des crises économiques, le marché du gaz biopropane montre quant à lui une certaine stabilité. De plus, vous pouvez souscrire à des contrats à long terme pour votre approvisionnement en gaz, et avoir ainsi accès à des prix prévisibles sur plusieurs années. Gérer votre budget énergétique devient alors bien plus simple !

Des performances techniques supérieures

Côté performances techniques, celles du gaz biopropane ne sont plus à démontrer. Les équipements au gaz, tels que les chaudières, les fours ou les chauffe-eaux, sont souvent plus efficaces que leurs équivalents électriques. La raison ? Le rendement du gaz est supérieur à celui de l'électricité⁽⁴⁾. Concrètement, cela signifie que pour chaque unité d'énergie consommée, vous obtenez plus de chaleur – ou de cuisson. Et une meilleure utilisation de l'énergie, c'est un coût opérationnel réduit.

L'atout majeur du gaz est certainement sa flexibilité. Il peut être utilisé dans une variété d'applications, allant de la cuisson des aliments à la production de chaleur, en passant par la génération d'électricité sur site. Cette polyvalence permet de centraliser vos besoins énergétiques autour d'une seule source.

Bilan : une gestion de vos équipements simplifiée et des coûts d'entretien de vos équipements réduits.

Des avantages environnementaux non négligeables

Le gaz a une empreinte carbone plus faible que le fioul – voire beaucoup plus faible s'agissant du biopropane. Lors de sa combustion, il produit moins de CO₂ par unité d'énergie : 60g CO₂e par kWh pour le biopropane⁽⁵⁾, contre 324g pour le fioul. Cette réduction des émissions de carbone contribue directement à diminuer l'empreinte écologique de votre commerce. En optant pour le biopropane, vous participez aux objectifs de transition énergétique en favorisant une énergie plus écologique, et répondez aux attentes croissantes des consommateurs pour des pratiques durables.



⁽³⁾ Tarif réglementé d'EDF en septembre 2024 par kWh : 0,2516 € au tarif base, de 0,27 € en heures pleines, 0,2068 € en heures creuses.

⁽⁴⁾ Par exemple, le rendement d'un radiateur électrique est de 38%, contre 92% pour une chaudière à condensation à gaz. Source : <https://bibliothèque.ademe.fr/ged/6566/guide-changer-son-chauffage-0423.pdf>

⁽⁵⁾ Le gaz naturel contient quant à lui 227 gCO₂e / kWh (Source : notre-environnement.gouv.fr : <https://www.notre-environnement.gouv.fr/themes/climat/les-emissions-de-gaz-a-effet-de-serre-et-l-empreinte-carbone-ressources/article/les-facteurs-d-emission-de-gaz-a-effet-de-serre>).

Quelques cas d'usage du gaz pour votre commerce ou service

Le gaz pour une cuisson contrôlée

Le gaz est l'allié des professionnels de la restauration, de la boulangerie ou de la pâtisserie, par sa capacité à offrir une cuisson précise. Les cuisinières à gaz permettent une montée en température rapide, ainsi qu'un réglage fin, idéal pour préparer des plats de haute qualité. Pour votre pizzeria, un four à gaz assurera une cuisson humide, au contraire d'un four électrique, plus asséchant. De même, boulangers et pâtisseries pourront opter pour un four à sole au gaz, qui, grâce à une cuisson homogène, donnera des pains et viennoiseries de qualité⁽⁶⁾.

Le gaz en bouteille n'est pas en reste : pour les snacks, foodtrucks, restaurateurs itinérants ou encore les établissements qui font face à une fréquentation fluctuante, les réchauds à gaz offrent une flexibilité totale pour préparer des aliments rapidement et à la demande.

Le gaz pour de l'eau chaude en quantité

Contrairement aux cumulus électriques, avec une installation au gaz biopropane, l'eau chaude est disponible en permanence. En outre, les chauffe-eaux au gaz permettent une montée de température rapide. Un atout indispensable pour les hôtels, les spas, les salles de sport ou les campings. Avec le gaz, adieu la douche froide ou tiède, même en période de forte demande, et adieu aux litres d'eau froide perdus en attendant qu'elle sorte chaude du robinet.

Les salons de coiffure trouveront également dans le gaz une solution intéressante, avec des clients qui se succèdent au bac à shampooing toute la journée. Si vous tenez une station-service ou une station de lavage auto, le gaz est aussi fait pour vous, afin de garantir la performance optimale de vos installations de lavage, même par temps froid.

Du gaz pour un chauffage confortable

Si les tous petits commerces – une boutique de vêtement intimiste par exemple – peuvent se contenter de radiateurs électriques, c'est loin d'être le cas de tous les professionnels. Le chauffage au gaz est ainsi une solution adaptée pour maintenir une température agréable dans des locaux commerciaux de taille plus conséquente.

Pour les commerces alimentaires, les agences recevant du public, ou les très grands espaces comme des supermarchés ou les garages, le chauffage au gaz assure un confort optimal à la fois pour vos clients et votre personnel. Plus puissant que les systèmes électriques et plus écologique que le fioul, il contribue à une ambiance chaleureuse et accueillante, sans plomber votre budget.

⁽⁶⁾ Source : choisir.com (<https://www.choisir.com/energie/articles/158330/four-a-gaz-ou-four-electrique-lequel-choisir#:~:text=Les%20inconvenients%20d'un%20four%20electrique,-Gros%20app%C3%A9tit%20en&text=Une%20cuisson%20qui%20dess%C3%A9che%20les,par%20un%20four%20%C3%A0%20gaz.>)

Optimisez vos équipements gaz pour maximiser les économies

Faites le bon choix d'équipements

Pour tirer le meilleur parti de votre installation gaz, il est crucial de choisir des équipements adaptés à vos besoins spécifiques. Optez pour des équipements à haute efficacité énergétique pour garantir un rendement optimal tout en minimisant la consommation de gaz. Par exemple, si vous devez cuire uniquement de petites quantités de nourriture, il n'est pas nécessaire d'investir dans un grand four. Choisir des équipements robustes et durables vous permettra également de réduire les coûts de maintenance et de remplacement à long terme.

Assurez un entretien régulier

Un entretien régulier de vos équipements au gaz est essentiel pour maintenir leur performance et assurer la sécurité de tous. Faites vérifier les raccordements et les installations par des professionnels afin de prévenir les risques de fuite ou d'explosion. Un entretien adéquat, incluant le nettoyage des brûleurs et des conduits, contribue à la bonne efficacité et à la prolongation de la durée de vie de vos équipements. À noter également que la combustion du gaz biopropane est complète, inodore et sans nuisance sonore, ce qui simplifie l'entretien.

Surveillez votre consommation énergétique

Pas de bonne gestion de l'énergie sans isolation de vos locaux ! En l'occurrence, une bonne isolation réduit les pertes de chaleur et optimise ainsi l'efficacité énergétique de votre système de chauffage. Pour une gestion optimale de votre consommation énergétique, envisagez également l'installation d'un système de gestion de l'énergie (SGE). Les compteurs intelligents et les logiciels de gestion permettent de surveiller en temps réel votre consommation de gaz et de détecter toute anomalie qui pourrait faire gonfler la facture. Sensibilisez également votre personnel aux bonnes pratiques d'économie d'énergie, telles que l'extinction du chauffage en dehors des heures d'ouverture et l'utilisation rationnelle des équipements.



Conclusion

En adoptant le gaz comme source d'énergie principale, vous bénéficiez non seulement d'une solution économique et performante, idéale pour tous les usages – cuisson, eau chaude, chauffage – et aussi d'une alternative écologique par rapport au fioul. Pour maximiser vos économies et optimiser vos équipements, investissez dans des équipements performants, veillez à leur entretien régulier et gérez efficacement votre consommation énergétique.



Butagaz, un acteur historique de proximité :



+ de 50 000 professionnels
accompagnés grâce à ses solutions
gaz sur-mesure



Livraisons partout en France



96% de satisfaction⁽⁷⁾

**Nos conseillers sont à votre disposition pour vous aider à faire
le meilleur choix énergétique pour votre activité.**



**Contactez-nous dès aujourd'hui sans engagement,
pour passer au gaz biopropane et bénéficiez
d'une solution adaptée à vos besoins.**

butagaz.fr



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

⁽⁷⁾ Etude BVA - Baromètre de satisfaction multi-énergie - Activité Gaz en Citerne Marché des professionnels réalisée par téléphone en 2024 auprès de 997 clients gaz en citerne professionnels.