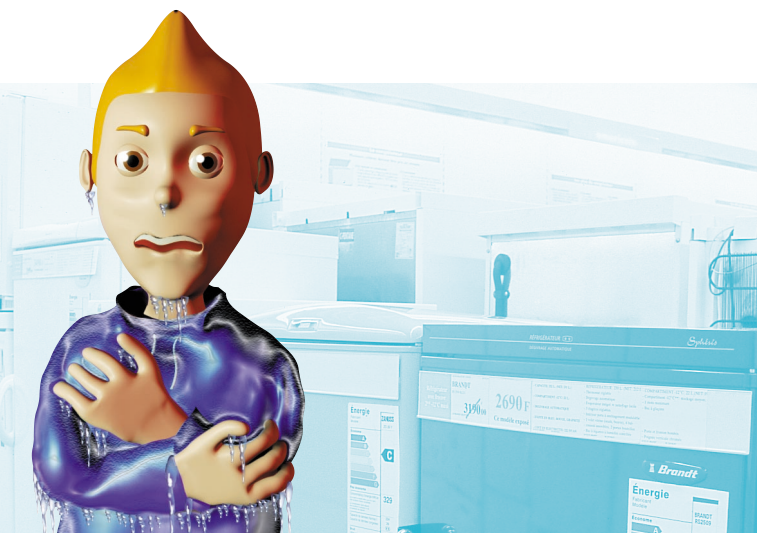


Guide **Pratique**

Le froid :

ne restez pas de glace
avec vos appareils



L'HABITAT

RÉCONCILIONS PROGRÈS ET ENVIRONNEMENT

ADEME



Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

LA CONSOMMATION DU POSTE FROID DANS VOTRE LOGEMENT



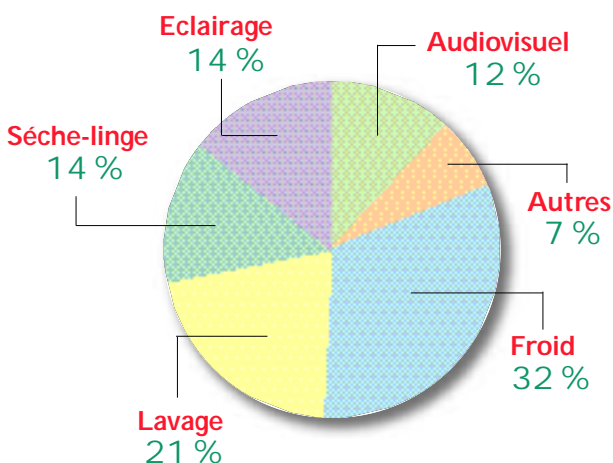
- Connaître la consommation du poste froid pour geler vos dépenses
- Trois types d'appareils avec des caractéristiques spécifiques
- Les bons critères pour bien choisir votre appareil
- Des conseils d'utilisation qui gagnent à être connus



CONNAÎTRE LA CONSOMMATION DU POSTE FROID POUR GELER VOS DÉPENSES

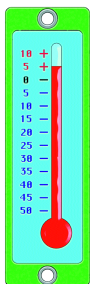
Le terme du froid désigne habituellement trois types d'appareils électroménagers : le réfrigérateur, le réfrigérateur-congérateur (appelé aussi combiné) et le congélateur. Ces trois appareils font partie de votre vie de tous les jours, mais savez-vous que le froid représente à lui seul pour un ménage particulièrement bien équipé un tiers des consommations spécifiques d'électricité ? La consommation est répartie de la façon suivante : 20 % pour le congélateur et 12 % pour le réfrigérateur. Alors pour bien choisir et utiliser vos appareils électroménagers,...

... suivez le guide...



TROIS TYPES D'APPAREILS AVEC DES CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

Découvrez les spécificités de vos appareils ménagers et optimisez vos utilisations.

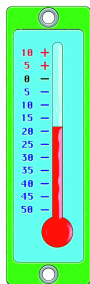


Le réfrigérateur :
des températures
comprises entre
0 ° et 10 °C

La fonction du réfrigérateur est de conserver et de rafraîchir certaines denrées sans pour autant les congeler. Les réfrigérateurs offrent un grand choix de volumes pour répondre à toutes les attentes. Ils peuvent comporter une ou deux portes. Dans ce dernier cas, le réfrigérateur comprend un petit compartiment pour maintenir les produits déjà congelés. Mais il ne s'agit pas d'un combiné.

En 1998, les ventes de réfrigérateurs une porte représentaient 38 % des ventes, les réfrigérateurs deux portes 41,5 % des ventes et les combinés 18,5 % des ventes.

Le congélateur :
des températures
jusqu'à - 18 °C



Ces appareils atteignent des températures inférieures à -18 °C pour permettre la congélation et la conservation des aliments. Ils sont appelés "coffres" ou "bahuts" quand l'ouverture se fait par le dessus de l'appareil et "armoires" quand celle-ci se fait sur le devant de l'appareil.

Les combinés : deux parties

pour deux fonctions

Les combinés sont composés d'une partie réfrigérateur et d'une partie congélateur. Ils peuvent comporter un moteur pour les deux parties ou deux moteurs distincts selon les modèles.

Les appareils en froid ventilé ne nécessitent pas de dégivrage et assurent une meilleure répartition du froid dans le volume de l'appareil. Le côté négatif : l'appareil peut consommer jusqu'à 30 % en plus d'électricité.

Le langage des étoiles : clair et significatif

Les appareils peuvent comporter jusqu'à 4 étoiles. Le nombre d'étoiles indique les performances de l'appareil :

- Pas d'étoile : le compartiment basse température produit uniquement des glaçons,
- 1 étoile (le froid descend à -6°C) : vous avez la possibilité de conserver quelques jours des aliments mais pas de les congeler,
- 2 étoiles (le froid descend à -12°C) : vous pouvez conserver des produits congelés pendant trois semaines mais vous n'avez toujours pas la possibilité de congeler vos produits,
- 3 étoiles (le froid descend à -18°C) : il n'y a pas de possibilité de congélation mais en revanche vous pouvez conserver les produits congelés jusqu'à la date limite de consommation,
- 4 étoiles (le froid descend en dessous de -18°C) : cela représente le seuil pour congeler. Vous pouvez conserver des produits déjà congelés jusqu'à la date de consommation optimale ou congeler des produits frais.

La conservation des aliments :

des délais à connaître et à respecter

De 0 à +3 degrés celsius -

Compartment conservateur :

- de 1 à 3 jours : viandes et poissons crus ou cuits
- de 3 à 6 jours : charcuterie

De 3 à +5 degrés celsius :

- de 1 à 3 jours : pâtisseries
- de 3 à 6 jours : légumes et fruits cuits ; laitages entamés
- suivant date limite de consommation : yaourts, crèmes, fromage à pâte molle

De +5 à +8 degrés celsius -

Bac à légumes, porte :

- de 3 à 6 jours : fruits
- de 6 à 20 jours : œufs
- de 25 à 30 jours : beurre pasteurisé
- suivant date limite de consommation : fromages à pâte pressée

Bien comprendre les termes en vigueur

Des termes reviennent souvent dans le descriptif de réfrigérateurs et congélateurs, mais ils restent parfois énigmatiques :

- le pouvoir de congélation : c'est la quantité de denrées, exprimée en kilos, pouvant être congelée en 24 heures,
- le temps de remontée : c'est le temps que mettent les produits pour se réchauffer de -18 °C à -9 °C en cas d'arrêt de fonctionnement,
- le volume utile ou net : c'est le volume réel

disponible pour vos aliments. À ne pas confondre avec le volume brut ou total qui comprend les accessoires de rangement (clayettes, etc.).

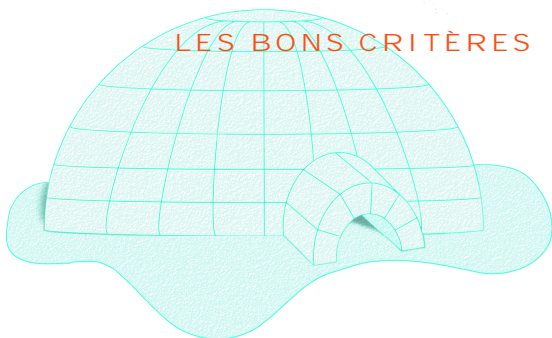
Comment choisir le bon volume ?

Il est difficile d'apprécier exactement le volume nécessaire pour une famille. Pour faire votre choix, vous tiendrez compte des éléments suivants :

- le nombre de personnes composant la famille,
- le nombre de repas pris à la maison par semaine,
- le rythme de remplissage de votre appareil,
- le volume des produits frais et des produits congelés,
- le mode de cuisine : au jour le jour, pour plusieurs jours, etc.

Pour vous aider à faire votre choix, voici un tableau estimatif des volumes nécessaires :

| Réfrigérateur | Volume utile |
|------------------|--------------|
| Célibataire | 100 à 150 l |
| 2 ou 3 personnes | 150 à 250 l |
| 3 ou 4 personnes | 250 à 350 l |
| + de 4 personnes | 350 à 500 l |



POUR BIEN CHOISIR

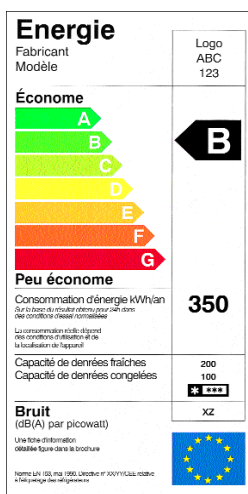
VOTRE APPAREIL

L'Étiquette-énergie

Cette étiquette constitue une véritable fiche d'identité de l'appareil et vous guide pour vous permettre de réaliser des économies. Elle vous indique la consommation annuelle d'électricité ainsi que le niveau d'efficacité énergétique. Elle permet de comparer des appareils similaires en fonction de leur consommation.

La Commission Européenne a rendu obligatoire l'étiquette énergie sur les appareils de froid commercialisés depuis le 28 mai 1995.

Achat et fonctionnement : faites vos comptes.



En dix ans, durée moyenne de renouvellement, le coût de fonctionnement d'un appareil peu performant pourra atteindre le double de son prix d'achat. Alors que celui d'un appareil performant pourra ne représenter que la moitié du prix d'achat. Le gain réalisé peut alors couvrir une grande partie d'achat du nouvel appareil.

Tableau comparatif de deux appareils de catégories d'efficacité

Entre deux appareils comparables (même taille, même volume, mêmes services rendus...), la consommation d'électricité peut fortement varier et donc faire varier vos dépenses.

énergétiques différentes mais apportant le même service (mêmes volumes utiles, même pouvoir de congélation).

Au bout de 10 ans de fonctionnement, le

| | Combiné 2 portes réfrigérateur congélateur X / Volume utile : 280 litres | Combiné 2 portes réfrigérateur congélateur Y / Volume utile : 275 litres |
|--|---|---|
| Consommation annuelle d'électricité | 431 kWh | 544 kWh |
| Catégorie d'efficacité énergétique | B | D |
| Prix de vente | 3190 F | 2890 F |
| Coût annuel de fonctionnement | 302 F | 381 F |
| Coût global sur 10 ans | 6210 F | 6700 F |

réfrigérateur-congélateur X aura coûté 490 F de moins que le réfrigérateur-congélateur Y. Le surcoût à l'achat aura, quant à lui, été amorti dès la 4ème année.

L'étude SOFRES commandée par l'ADEME révèle que l'étiquette énergie a eu une influence sur le choix d'un appareil pour près de 73 % des personnes qui l'ont vue. Alors n'hésitez pas à vous renseigner sur l'étiquette énergie auprès des vendeurs.

Comment lire l'étiquette-énergie pour

Energie

Fabricant
Modèle

Logo
ABC
123

Économe



B

Peu économe

Consommation d'énergie kWh/an

*Sur la base du résultat obtenu pour 24h dans
des conditions d'essai normalisées*

350

La consommation réelle dépend
des conditions d'utilisation et de
la localisation de l'appareil

Capacité de denrées fraîches
Capacité de denrées congelées

200

100

*** *****

Bruit
(dB(A) par picowatt)

XZ

Une fiche d'information
détaillée figure dans la brochure

Norme EN 153, mai 1990. Directive n° XX/YY/UEE relative
à l'étiquetage des réfrigérateurs



un appareil de froid ?

Performances énergétique de

l'appareil classée sur une échelle allant de A à G.

Si l'appareil consomme beaucoup d'électricité, il est classé en G ; si au contraire, l'appareil est très économe, il est classé en A.

Caractéristiques de l'appareil :

ici, volume de stockage du réfrigérateur-congélateur.

Niveau de bruit de l'appareil lorsque le moteur fonctionne.

Le bruit : du calme !

Le niveau sonore d'un réfrigérateur-congélateur peut varier de 40 à 51 dBA (décibels) d'un appareil à l'autre. Alors soyez attentifs au marquage du niveau acoustique, non obligatoire, au bas de l'étiquette énergie : plus la valeur est élevée et plus l'appareil est bruyant. Les autres éléments à prendre en considération qui peuvent modifier le niveau sonore sont :

- la place de l'appareil,
- l'encombrement,
- la taille,
- et l'isolation phonique de la cuisine.

Le premier conseil est de vous inviter à lire attentivement le mode d'emploi de votre appareil. Et pour vous assurer un meilleur service de votre appareil de froid tout en maîtrisant vos dépenses, voici des conseils supplémentaires.

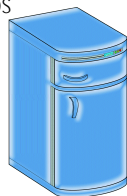
Ce qu'il ne faut pas faire :

DES CONSEILS D'UTILISATION QUI GAGNENT À ÊTRE CONNUS

- Ne placez pas les appareils de froid près d'une source de chaleur : cuisinière, convecteur ou radiateur, rayonnement solaire, etc,
- ne mettez jamais d'aliments chauds ou encore tièdes dans le réfrigérateur et encore moins dans le congélateur,
- dégivrez votre appareil quand le givre atteint une couche de 3 mm : au-delà de 3 mm le givre crée une isolation pouvant engendrer une surconsommation de 30 %, en deçà de 3 mm la fine couche de givre peut réduire marginalement la consommation de 5 %,
- ne placez jamais le congélateur dans un local chauffé,
- n'entassez pas les aliments afin que l'air puisse circuler librement.

Ce qu'il faut faire :

- Assurez-vous que l'air circule librement derrière l'appareil et dépoussiérez régulièrement les grilles arrière de votre réfrigérateur : au moins deux fois par an,
- évitez d'ouvrir la porte sans nécessité et maintenez-la ouverte le moins longtemps possible,
- réglez le thermostat du réfrigérateur au minimum à 5 degrés et placez un thermomètre à l'intérieur afin de vérifier la température,
- couvrez les plats cuisinés et prenez le temps de bien emballer la nourriture : ces gestes



simples réduisent les risques de contamination entre les aliments, évitent la propagation des odeurs entre les produits et diminuent la formation de givre dans l'appareil,

- nettoyez régulièrement les parois intérieures de vos appareils de froid.

Astuce

Un petit truc pour vérifier l'étanchéité de la porte de votre réfrigérateur ou de votre congélateur. Fermez la porte sur une feuille de papier et essayez de la retirer, si celle-ci ne résiste pas, vos joints sont à changer.

Astuce

Placez en permanence dans votre réfrigérateur un demi citron afin d'absorber les mauvaises odeurs et changez-le régulièrement.

Ne vous débarrassez pas n'importe comment de votre appareil de froid, portez-le dans une déchetterie ou faites appel à votre mairie pour savoir comment vous en débarrasser.

Hygiène : délais et mode de conservation des aliments

Les réfrigérateurs et congélateurs vous permettent d'espacer vos courses mais aucun aliment, cru ou cuit, ne se garde indéfiniment



dans un congélateur.

Les délais à connaître et à suivre :

- Moins de trois mois : sauces, crustacées, poissons, viande hachée,
- Moins de neuf mois : porc, veau, agneau, pâtisserie,
- Moins de douze mois : fruits et légumes, bœuf et volaille.

Respectez la chaîne du froid

Vérifiez lors de l'achat de vos produits surgelés que la température affichée est bien à -18°C .

Et pour votre santé, respectez les niveaux de température suivants :

- à $+5^{\circ}\text{C}$: les salmonelles ne se multiplient pas,
- à $+3^{\circ}\text{C}$: les risques liés aux bactéries pathogènes disparaissent,
- à -10°C : la multiplication des bactéries est arrêtée,
- à -18°C : la multiplication microbienne est arrêtée.



**Méfiez-vous
des emballages
couverts de givre
ou ramollis.
Utilisez des sacs
isothermes
pour transporter
vos achats.**



Les Implantations Régionales de l'ADEME

ALSACE

Tél. 03 88 15 46 46
ademe.alsace@ademe.fr

AQUITAINE

Tél. 05 56 08 78 79
ademe.aquitaine@ademe.fr

AUVERGNE

Tél. 04 73 31 52 80
ademe.auvergne@ademe.fr

BASSE-NORMANDIE

Tél. 02 31 46 81 00
ademe.basse-normandie@ademe.fr

BOURGOGNE

Tél. 03 80 76 89 76
ademe.bourgogne@ademe.fr

BRETAGNE

Tél. 02 99 85 87 00
ademe.bretagne@ademe.fr

CENTRE

Tél. 02 38 24 00 00
ademe.centre@ademe.fr

CHAMPAGNE-ARDENNE

Tél. 03 26 69 20 96
ademe.champagne-ardenne@ademe.fr

CORSE

Tél. 04 95 51 77 00
ademe.ajaccio@ademe.fr

FRANCHE-COMTE

Tél. 03 81 25 50 00
ademe.franche-comte@ademe.fr

HAUTE-NORMANDIE

Tél. 02 35 62 24 42
ademe.haute-normandie@ademe.fr

ILE-de-FRANCE

Tél. 01 49 01 45 47
Fax 01 49 00 06 84

LANQUEDOC-ROUSSILLON

Tél. 04 67 99 89 79
ademe.languedoc-roussillon@ademe.fr

LIMOUSIN

Tél. 05 55 79 39 34
ademe.limousin@ademe.fr

LORRAINE

Tél. 03 87 20 02 90
ademe.lorraine@ademe.fr

MIDI-PYRENEES

Tél. 05 62 24 35 36
ademe.midi-pyrenees@ademe.fr

NORD-PAS-de-CALAIS

Tél. 03 27 95 89 70
ademe.nord-pas-de-calais@ademe.fr

PAYS DE LA LOIRE

Tél. 02 40 35 68 00
ademe.pays_de_la_loire@ademe.fr

PICARDIE

Tél. 03 22 45 18 90
ademe.picardie@ademe.fr

POITOU-CHARENTES

Tél. 05 49 50 12 12
ademe.poitou-charentes@ademe.fr

PACA

Tél. 04 9132 84 44
ademe.paca@ademe.fr

RHONE-ALPES

Tél. 04 72 83 46 00
ademe.rhone-alpes@ademe.fr

GUADELOUPE

Tél. 05 90 26 78 05
ademe.guadeloupe@ademe.fr

GUYANE

Tél. 05 94 29 73 60
ademe.guyane@ademe.fr

MARTINIQUE

Tél. 05 96 63 51 42
ademe.martinique@ademe.fr

REUNION

Tél. 02 62 71 11 30
ademe.reunion@ademe.fr

Pour en savoir plus : www.ademe.fr

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
Siège social : 27, rue Louis-Vicat - 75015 PARIS - Tél. : 01 47 65 20 00
Dépt Bâtiment et collectivités - 500 route Lucioles -
06560 VALBONNE - Tél : 04 93 95 79 00