

# Comment choisir un réfrigérateur ?

[www.eco-sapiens.com](http://www.eco-sapiens.com)

eco-sapiens

Dans un foyer, le congélateur et le réfrigérateur représentent souvent les plus gros consommateurs d'énergie. D'où l'intérêt de bien les connaître

Avant tout, sachez que si «frigo américain» semble être le summum en matière de nouveauté et de design, il est par contre tout à fait obsolète et dépassé pour ce qui est de sa consommation électrique puisqu'il **consomme 3 à 4 fois plus qu'un réfrigérateur normal, même s'il est classé A**. Et certains réfrigérateurs «normaux» peuvent avoir des consommations bien différentes pour le même volume. C'est pourquoi bien les choisir peut vraiment faire une différence sur la facture d'électricité et l'impact d'un foyer sur la planète.

## Le choix de l'appareil

Plusieurs critères sont à prendre en considération. Certains dépendent de la façon dont le foyer va utiliser l'appareil. Voici quelques conseils donnés par Greenpeace.

### La taille

De la taille de l'appareil dépend sa consommation d'énergie, choisissez-le le moins volumineux possible en fonction de vos besoins.

Il faut compter environ 100 litres pour une personne et 50 à 60 litres par personne supplémentaire.

### Fréquence du remplissage

- > le nombre de repas pris à la maison par semaine,
- > le rythme de remplissage de votre appareil et surtout le volume de produits frais ou congelés que vous achetez, (plus vous êtes eco-SAPIENS et consommez local et sans emballage, plus votre réfrigérateur sera important pour vous).

### La classe climatique

La classe climatique indique les fourchettes de températures ambiantes qui dépendent de la région où vous habitez et de l'endroit où vous placerez l'appareil chez vous (cuisine, cave, cellier, etc.).

En deçà ou au-delà de ces valeurs, les performances des appareils sont affectées :

- > si la température est trop basse, le moteur peut s'arrêter
- > au-delà de la température indiquée, l'appareil risque de fonctionner en continu

Plus la température autour de l'appareil est élevée, plus la consommation d'énergie est importante. Vous trouverez ces classes climatiques sur la documentation technique et à l'intérieur de l'appareil (souvent derrière

le bac à légumes).

---

## L'étiquette énergie

L'étiquette énergie vous informera sur les performances énergétiques : choisir la classe A, voire A+.

Les	références	de l'appareil : fabricant, modèle.
colorées identifient rapidement la catégorie de l'appareil.	classe énergétique de A très économe à G pour les plus gourmands. Le curseur noir e	
indique également le type d'appareil.	insanitation, d'énergie	le type de technique de séchage (condensation ou évacuation
en décibels ou dB. Plus la valeur est élevée, plus l'appareil est bruyant. Pour comparer, dans une rue à fort trafic le niveau s		

Même en se fiant aux labels énergétiques, il existe de grands écarts. Le moins performant des frigos de catégorie A consomme deux fois plus que le modèle le plus économique de cette catégorie. Sur le site web de Greenpeace Belgique se trouve une liste réactualisée régulièrement des réfrigérateurs et congélateurs des différentes marques vendues avec les informations sur leurs performances, notamment énergétique et de leur contenu en gaz fluorés.

Les étiquettes publicitaires du genre «sans CFC» ou «respecte la couche d'ozone» sont en revanche trompeuses. Il peut y avoir des HFC, ce qui n'est guère mieux!

---

## Réfrigérateur et congélateur ou combiné ?

Le conseil serait plutôt d'acheter 2 appareils, ce qui permet de les placer dans des endroits différents : réfrigérateur dans la cuisine, congélateur dans une pièce plus froide (garage, cellier...), et en cas de panne de l'un, de conserver l'autre.

Pour le congélateur, les modèles coffre consomment moins que les modèles armoire, car l'air chaud, dû par exemple à l'ouverture, reste en surface au lieu de refroidir l'ensemble du contenant.

Si vous êtes obligés d'acheter un appareil à double fonction, préférez un modèle avec double compresseur, car il permet de régler la température des deux compartiments indépendamment.

---

## Technologie utilisée

Les frigos de meilleure qualité utilisent un isobutane ou du propane comme liquide réfrigérant et un cyclopentane comme mousse isolante.

Un frigo un peu plus écologique est apparu au début des années 1990 sur le marché européen grâce à la collaboration entre l'entreprise Foron et l'association Greenpeace.

Entièrement recyclable et dépourvu de gaz fluorés, il fonctionne à base de gaz qui ont un pouvoir de réchauffement global négligeable et aucun effet sur la couche d'ozone. Le réfrigérant utilisé est un hydrocarbure gazeux de type isobutane (référence R600a). Les agents moussants utilisés pour l'isolation thermique sont des hydrocarbures de type cyclopentane. Les mousses d'isolation sont en polyuréthane expansé au pentane. La plupart des fabricants ont opté pour cette technologie appelée "Greenfreeze".

Toutefois on trouve encore des appareils utilisant des HFC ou des HCFC pour les modèles bas de gamme, qui sont de puissants gaz à effet de serre.

Voir les comparatifs du [guide TopTen](#) pour faire votre choix.

---

## Les règles à appliquer au quotidien

Mal ou peu isolés, ces appareils à conserver les aliments consomment du courant quasi en permanence. Ils peuvent augmenter leur consommation de près de 40% quand la température extérieure passe de 25 à 30°C. C'est pourquoi il convient d'appliquer certaines précautions:

>

régler raisonnablement la température de son congélateur et/ou de son réfrigérateur : pour 1°C de moins, c'est environ 5 % de consommation en plus. Inutile de choisir le maximum : 4°C suffisent à la conservation de tous les aliments ;

>

dégivrer tous les trois mois car, par exemple, 4 cm de givre doublent la consommation d'électricité. Mais dégivrer un frigo n'est nécessaire qu'au-delà de 2 mm d'épaisseur de la couche de givre. En effet celle-ci, si elle est faible, favorise l'échange entre l'intérieur et l'évaporateur ; si elle est épaisse, par contre, elle le défavorise ;

>

laisser refroidir les aliments qui viennent d'être cuits avant de les mettre au frigo : celui-ci travaillera moins ;

>

décongeler les aliments au réfrigérateur, qui profitera de cette source de froid, ce qui permettra par ailleurs d'atténuer la prolifération des microbes.

>

La place du réfrigérateur ou du congélateur dans la maison n'est pas anodine : éviter d'installer son réfrigérateur à proximité d'une source de chaleur. Normalement il est recommandé de trouver un emplacement plutôt frais pour les appareils de froid, donc la cuisine ne semble pas tout à fait adéquate, puisqu'elle est surchauffée par moment.

Si, comme c'est souvent le cas, il n'y a pas d'autre endroit, éviter de les placer près d'une source de chaleur directe : cuisinière, lave vaisselle, radiateur, rayonnement solaire d'une fenêtre, etc. Si l'on ne peut pas le mettre ailleurs, on pourra utiliser un panneau isolant.

Pour chaque degré supplémentaire dans la pièce où l'appareil est situé, la consommation énergétique augmente de 3%.

>

veiller à ce que l'air circule librement derrière les appareils ; vérifier également que les grilles d'aération ne soient pas bouchées ;

>

vérifier les joints du réfrigérateur en les refermant sur un bout de papier. Si celui-ci glisse facilement, il serait judicieux de changer ou d'ajuster les joints ;

>

éviter de jeter son vieux frigo sans avoir fait récupérer les gaz fluorés qu'il contient (par sa municipalité ou un

réparateur) ; si l'appareil fonctionne encore ou peut être réparé, il vaut mieux le donner à une association caritative pour un emploi de «seconde main». Sinon, il y a deux solutions : soit le porter gratuitement dans une déchetterie avec des conteners dédiés où, avec un peu de chance, il devrait être recyclé, soit le rendre à un revendeur (à condition d'acheter un frigo neuf!).