

gifam
Le groupement des marques
d'appareils pour la maison



**Tout savoir sur le
réfrigérateur**

Les différents types de réfrigérateurs

▷ Les différents types de réfrigérateurs

□ Le « table-top » est équipé d'une porte dont le dessus est à hauteur du plan de travail, soit à 85 cm au dessus du sol. Il se compose généralement d'un compartiment principal de conservation et d'un petit compartiment de fabrication de glaçons.

□ Le « simple porte » est équipé d'une seule porte et est composé d'un compartiment de conservation des denrées fraîches et éventuellement d'un petit compartiment de fabrication de glaçons.

□ Le « combiné » est un appareil doté de deux portes avec en partie basse un compartiment congélation et en haut un compartiment de conservation des denrées fraîches.

□ Le « double porte » est également un appareil doté de deux portes, mais le compartiment congélation se trouve cette fois en haut.

□ Le « multiportes » comporte trois portes (ou tiroirs) au minimum. Sa largeur dépasse le plus souvent les 90 cm bien que quelques modèles soient moins larges (80 voire 70 cm). La partie basse est le plus souvent destinée à la congélation bien que certains modèles comportent un compartiment convertible congélateur/réfrigérateur. Ils peuvent être équipés d'un distributeur de glaçons.

□ L'« américain » est composé de deux compartiments placés côte à côte, généralement un réfrigérateur et un congélateur. Il se caractérise par la présence en façade d'un distributeur d'eau fraîche et de glaçons.

Les différents types de froid

▷ **Le froid statique**

Il s'agit du froid « traditionnel » des réfrigérateurs. Il a pour conséquence une stratification de la température obtenue dans l'appareil : l'air chaud monte et la zone la plus froide se situe dans la partie basse de la cavité.

▷ **Le froid brassé**

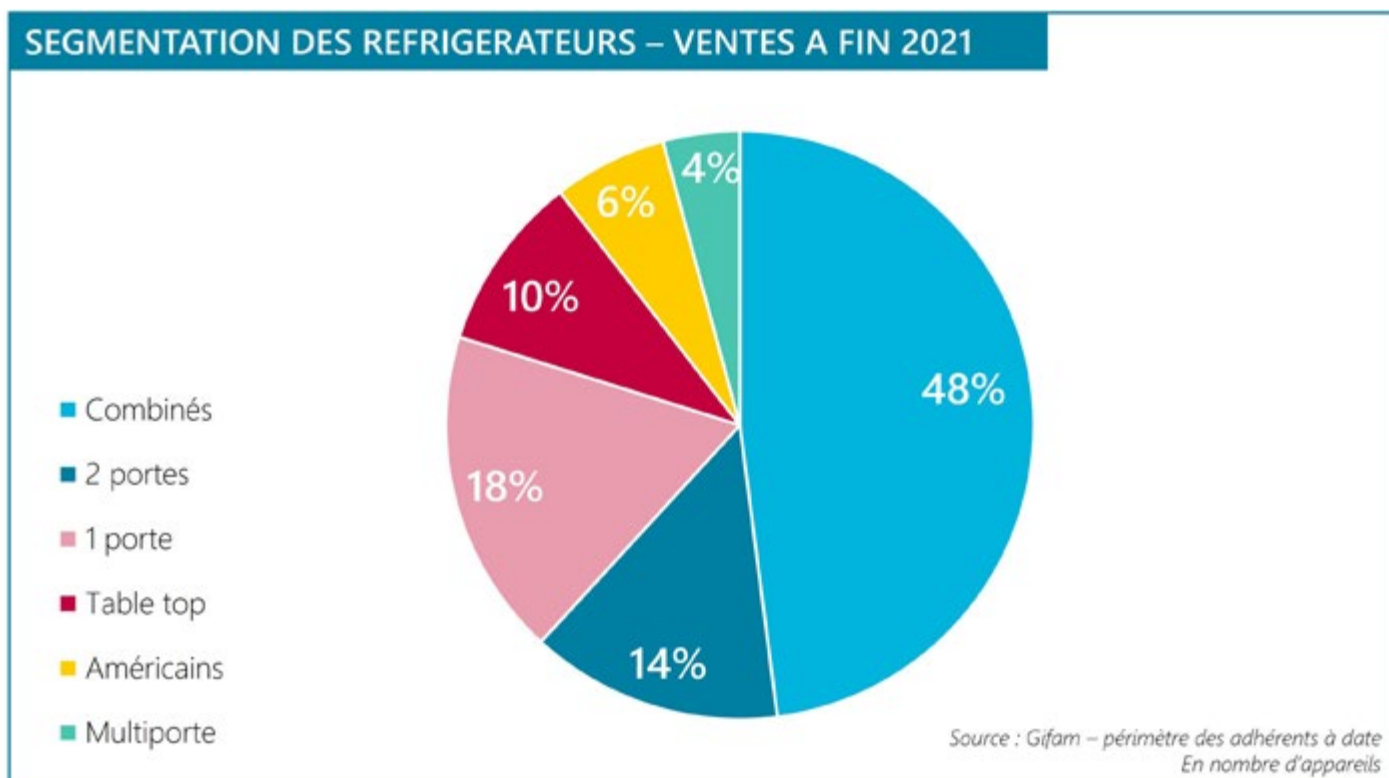
Il se caractérise par le maintien d'une température homogène dans le réfrigérateur grâce à un système de brassage de l'air. Il permet une descente en température rapide à chaque ouverture des portes.

▷ **Le froid ventilé**

Également appelé « no frost », il permet d'obtenir une température homogène et constante grâce à la ventilation de l'air froid à l'intérieur de l'appareil. Ce procédé permet de supprimer le givre. Il faut cependant couvrir les aliments pour éviter leur dessèchement ou opter pour des appareils équipés de tiroirs garantissant à la fois une hygrométrie parfaitement adaptée et une longue conservation des denrées qui y sont placées.

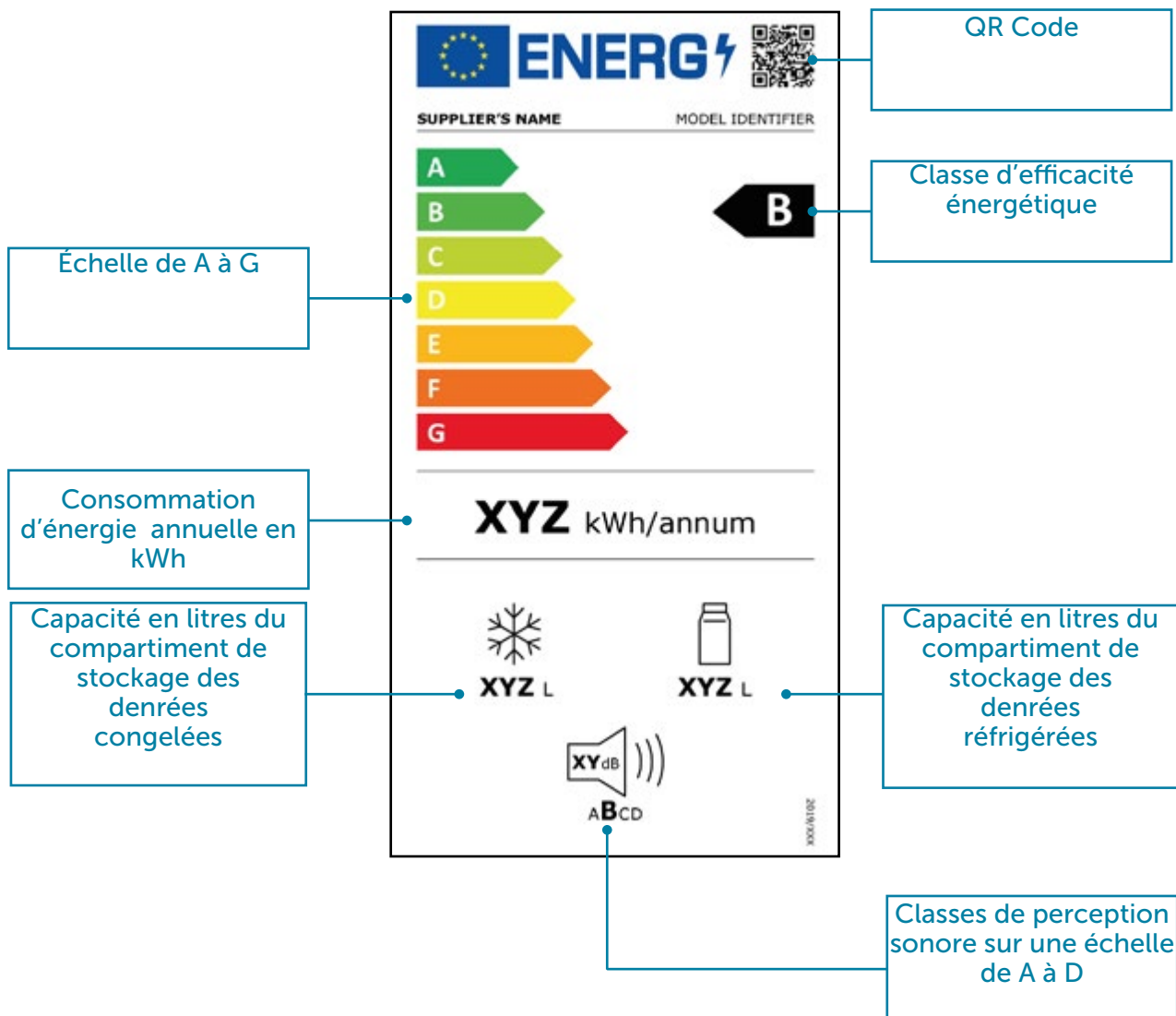
Chiffres clés

- ▷ Un parc de 32,5 millions d'appareils, présent dans 99% des foyers français en 2019 (Kantar TNS).
- ▷ 2,797 millions d'appareils vendus en 2021 (GfK).
- ▷ Durée de vie moyenne du réfrigérateur : 12 ans (baromètre Gifam sur la durée de vie des produits, 2021)



Un appareil citoyen

▷ Qui consomme moins



Plus économe en énergie

Grâce aux nouvelles technologies de compresseur, aux panneaux sous vide qui procurent une haute isolation thermique et à une circulation optimisée du froid, les consommations en énergie des appareils ont fortement diminué.

□ 211 kWh/an : c'est la consommation moyenne d'un réfrigérateur d'un foyer français, soit une réduction de 17% par rapport à 2008*.

□ 386 kWh/an : c'est la consommation moyenne d'un réfrigérateur-congélateur (hors type américain) d'un foyer français, soit une réduction de 16% par rapport à 2008*.

□ À noter : depuis 1995, la consommation d'énergie des appareils de froid d'un foyer français a baissé en moyenne de 50%*.

□ La consommation d'électricité d'un réfrigérateur ne représente plus que 3%. Celle d'un réfrigérateur-congélateur ne représente plus que 8% de la consommation moyenne d'électricité annuelle d'un logement (hors chauffage et production d'eau chaude sanitaire)*.

* Campagne de mesures des appareils de production de froid, des appareils de lavage et de climatisation, juin 2016 Ademe

Des dispositifs réglementaires

▷ Pour une plus grande sécurité alimentaire



□ Depuis octobre 2002, la zone la plus froide des réfrigérateurs de type « froid statique » est identifiée : c'est dans cette zone que doivent être rangés les aliments dits hautement périssables devant être conservés entre 0°C et 4°C, tel que la salade emballée, etc.

□ Dans 90% des cas, elle se situe au dessus du bac à légumes.

□ Ces réfrigérateurs sont équipés d'un indicateur de température. Deux types de dispositifs sont sur le marché. Le plus répandu, de type binaire, se présente sous la forme d'une grosse pastille à cristaux liquides. De couleur noire à température ambiante, elle devient verte, (avec chez certains fabricants un « OK » à l'intérieur) lorsqu'elle est exposée à une température inférieure ou égale à 4°C.



□ Cet indicateur est placé dans la zone la plus froide du réfrigérateur, il permet de savoir si la température y est suffisamment basse.

□ Tous les réfrigérateurs, quels que soient leurs types de froid, sont accompagnés d'une notice d'utilisation dans laquelle figure des informations en matière de consignes de réglage de la température et de règles d'hygiène à respecter pour ranger les différentes denrées alimentaires selon leur nature.

Un concentré de technologie et d'innovation

▷ Confort

- Le niveau sonore des réfrigérateurs a considérablement baissé. Sur certains appareils, il peut être inférieur à 40 dBA (équivalent à une conversation à voix basse) ;

- Les modèles ergonomiques comprennent des aménagements astucieux tels que des petits tiroirs, des racks à canettes, des espaces pour ranger les boîtes de pizzas dans la contre-porte du congélateur...

- Une fabrique de glace peut proposer des glaçons à tout moment et en quantité importante, en tournant simplement un bouton pour les faire tomber ;

- Un distributeur d'eau fraîche en façade évite d'avoir à ouvrir trop souvent le réfrigérateur, permet de mieux conserver le froid intérieur et de faire des économies d'électricité ;
 - Un éclairage plus performant, assuré désormais à l'aide de LED, contribue à réduire encore la consommation d'énergie de l'appareil.

 - Les réfrigérateurs les plus performants disposent de compartiments assurant une plus longue conservation des aliments.

Un concentré de technologie et d'innovation

▷ Un design en adéquation avec les cuisines d'aujourd'hui

- Les modèles « vintages » proposent des couleurs telles que crème ou chocolat ;
- Grâce au modèle intégrable, le réfrigérateur devient invisible ;
- Possibilité de choisir le sens d'ouverture de la porte ;
- Le modèle inox, traité anti-traces de doigts, s'adapte aux tendances maison.
- Les réfrigérateurs connectés apportent des informations au consommateur sur

les denrées stockées (date de péremption, nombre de produits stockés...), permettent de faire des achats en ligne, proposent des recettes de cuisine en fonction des aliments en stock, donnent des conseils d'entretien, permettent de connaître la consommation énergétique de l'appareil...



Installer, utiliser, entretenir

▷ Comment bien installer son réfrigérateur ?

- N'installez pas l'appareil près d'une source de chaleur (four, radiateur, etc.)
- Laissez quelques centimètres entre l'appareil et le mur contre lequel il est placé, 1 cm de part et d'autre et 5 cm au dessus pour garantir sa bonne ventilation.
- Veillez à ne pas obturer les grilles de ventilation si l'appareil figure dans une cuisine intégrée.



Installer, utiliser, entretenir

▷ Comment bien utiliser son réfrigérateur au quotidien ?

- Réglez convenablement la température à l'aide du thermostat et selon les informations figurant dans la notice d'utilisation.

- Laissez refroidir les restants d'un plat cuisiné avant de les mettre dans l'appareil.

- Veillez à ce qu'aucun aliment placé dans l'appareil ne soit à l'air libre pour éviter que les odeurs ne se propagent.

- Ôtez les suremballages inutiles avant de mettre les denrées dans l'appareil.

- Rangez les denrées alimentaires dans les zones prévues à cet effet pour assurer une bonne conservation.

Le saviez-vous ?

▷ **Selon l'ADEME, chaque année en France, 1,3 million de tonnes de nourriture sont purement et simplement gaspillées dans les foyers français, ce qui correspond à 38 kg de nourriture consommable jetés toutes les secondes !**

Pour bien conserver les aliments et éviter le gaspillage alimentaire, veillez déjà à respecter la chaîne du froid entre le magasin d'alimentation et chez vous, puis rangez rapidement vos denrées dans votre réfrigérateur :

- Commencez par disposer par catégories, sur votre table ou votre plan de travail, les denrées que vous allez placer dans votre réfrigérateur (les viandes, les poissons, les plats préparés, les fromages, les œufs, le beurre, les fruits et légumes, les desserts lactés, les boissons).

- Ôtez les suremballages qu'ils soient en carton (yaourts par exemple) ou en plastique (blister autour de pack de bouteilles ou de fruits par exemple).

- Mettez en premier dans votre réfrigérateur les produits réfrigérés que vous avez achetés en veillant à mettre en avant les produits dont les dates limites de consommation sont les plus proches pour les utiliser en premier.

Pour en savoir plus sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, [consultez notre guide dédié.](#)

Le saviez-vous ?

▷ **Placez vos différentes catégories de denrées alimentaires dans les zones spécifiquement dédiées. Dans le cas d'un réfrigérateur de type « froid statique » :**

Zone froide (0 à + 4°C) : viandes, charcuteries cuites et à cuire, produits de volaille, poissons, produits traiteurs frais, crèmes, desserts lactés, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, fromages frais et au lait cru, jus de fruits frais, salades emballées, plats cuisinés (plats en sauce, pâtisseries, etc.)

Zone fraîche (4°C à 6°C) : préparations maison, légumes et fruits cuits, viandes et poissons cuits, yaourts et fromages faits à cœur.

Bacs à légumes : légumes et fruits frais lavés, fromages à finir d'affiner emballés.

Porte : œufs, beurre, lait, jus de fruits entamés bien refermés, dans des emplacements spécifiques.

Le saviez-vous ?

▷ Certains réfrigérateurs équipés de zones de stockage dédiées assurent une plus longue conservation des aliments tout en préservant les qualités nutritionnelles et gustatives des aliments. Les principales technologies possibles :

Un taux d'hygrométrie spécifique :

- 60% pour la viande et le poisson, 90% pour les fruits et les légumes
- Pour éviter le dessèchement des aliments.

Une température maîtrisée

- Un réglage en usine entre 0°C et +1°C
- Une température très basse qui permet de ralentir la maturité des primeurs et empêche la prolifération microbienne et bactérienne.

Recyclage

Recyclage : que fait-on des appareils en fin de vie ?

Il existe trois solutions éco-responsables pour se débarrasser d'un appareil en fin de vie :

- S'il fonctionne encore, il peut être donné à un proche ou à une association telle qu'[Envie](#) ou [Emmaüs](#) pour être réemployé ;

- Il peut également être rapporté ou repris par le vendeur qui a l'obligation de le reprendre en cas de rachat d'un appareil neuf ;

- Il peut être apporté dans une déchèterie qui collecte les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Le site www.ecosystem.eco recense les points de collecte agréés de la filière et vous permettra d'identifier la déchèterie la plus proche de chez vous.

Les marques

Les marques de caves à vin du Gifam :

AEG, ARTHUR MARTIN, BEKO, BOMPANI, BOSCH, BRANDT, CANDY, DE DIETRICH, ELECTROLUX, FAURE, FRIGIDAIRE, GAGGENAU, GRUNDIG, HOTPOINT, INDESIT, KITCHENAID, KONTACT, LG, LIEBHERR, MIELE, NEFF, RADIOLA, ROSIERES, SAMSUNG, SCHNEIDER, SIEMENS, SMEG, TRIOMPH, VIVA, WHIRLPOOL.

À propos du Gifam

Groupement des marques d'appareils pour la maison, le Gifam rassemble une cinquantaine d'entreprises, grands groupes multinationaux et PME, qui accompagnent le consommateur au quotidien en proposant des produits innovants en électroménager et confort thermique électrique. Son rôle est d'animer et promouvoir la filière électroménager en soutenant l'innovation, la qualité et le service au bénéfice du consommateur.

Le Gifam a pour mission de représenter la profession auprès des pouvoirs publics, des médias et des acteurs institutionnels et d'informer les consommateurs sur le choix, le bon usage, l'entretien et le recyclage des appareils électroménagers et thermiques électriques. Le Gifam est adhérent de la FIEEC (Fédération des Industries Electriques, Electroniques et de Communication) et d'APPLiA (Home Appliance Europe).

