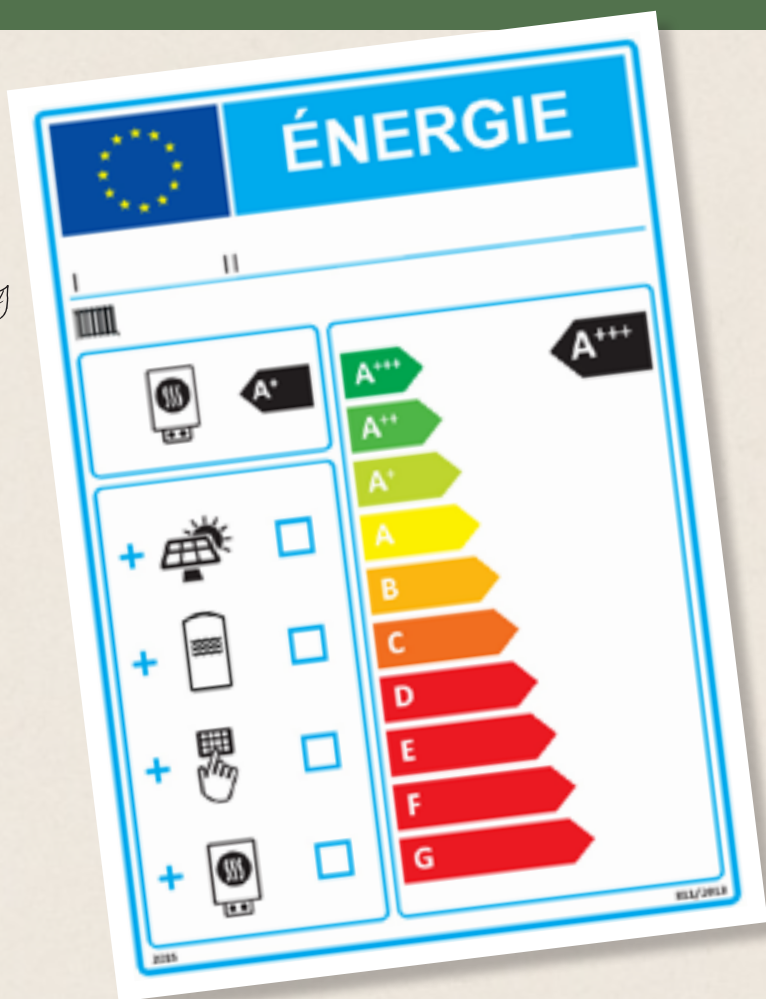


12.

Electrodomesticu di frazu bassu

L'électroménager basse consommation



L'électroménager est devenu incontournable dans notre quotidien. Il a révolutionné le travail domestique et personne aujourd'hui ne saurait s'en passer ! Lave-linge, lave-vaisselle, four, cuisinière, réfrigérateur, congélateur, plaque de cuisson, robots divers...

Les appareils ménagers représentent 40 à 50% de la consommation moyenne d'électricité de l'habitat !

Cela nécessite de bien choisir son électroménager !

Il faut donc bien étudier l'étiquette Energie collée sur les appareils électroménagers.

● C'è ch'ella ci vole à sapè

Ce qu'il faut savoir

L'ADEME (Agence De L'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) a réalisé de nombreuses études comparatives à ce sujet.

	Dépense électricité avec un appareil CLASSIQUE	Dépense électricité avec un appareil A+++
Réfrigérateur	540 € sur 11 ans	275 € sur 11 ans
Lave-Linge (8kg)	430 € sur 11 ans	330 € sur 11 ans
Lave-vaisselle	495 € sur 11 ans	385 € sur 11 ans

Bon à savoir

A+++ consommera 40% d'électricité de moins que A+ selon l'ADEME ! Les fabricants ont fait de gros progrès avec l'apparition de la classe A+++ qui propose des appareils beaucoup plus économes. Ils peuvent être plus chers à l'achat mais leur surcoût est vite amorti par les économies qu'ils permettent de réaliser sur la durée de vie du produit.

Les principaux appareils que l'éco-hébergeur sera éventuellement amené à proposer dans son équipement :

■ Le réfrigérateur

Dans un habitat classique, le réfrigérateur reste allumé 24h/24 pendant une quinzaine d'années. Cela représente selon l'ADEME 18% de notre facture d'électricité. Même si l'hébergement touristique est plutôt saisonnier, il concerne souvent les périodes estivales avec beaucoup de chaleur et le réfrigérateur est mis à rude épreuve.



Dans ce contexte, comment choisir un réfrigérateur ?

- Choisir des appareils avec l'indice A+++ de préférence.
- Prendre en compte le nombre de personnes de l'habitat. Il faut compter 100L pour une personne, à quoi on ajoute 60l par personne supplémentaire. *Par exemple, pour un gîte de 4 places, prévoir un réfrigérateur de 280l. En effet, un appareil trop petit va être trop rempli et va consommer jusqu'au double d'un appareil bien dimensionné. Un volume trop rempli nécessite de positionner le thermostat intérieur au maximum pour maintenir le froid de l'ensemble du volume.*
- Eviter les combinés frigo/congélateur car ils consomment plus. En effet, le même moteur doit générer deux sources de froid très différentes.
- Préférer des réfrigérateurs avec compartiment à glace. C'est largement suffisant pour des vacances.
- Eviter l'achat d'appareils contenant du HFC (HydroFluoroCarbone). En effet, le HFC est un puissant gaz à effet de serre. Les appareils bas de gamme sont ceux qui contiennent le plus souvent du HFC.





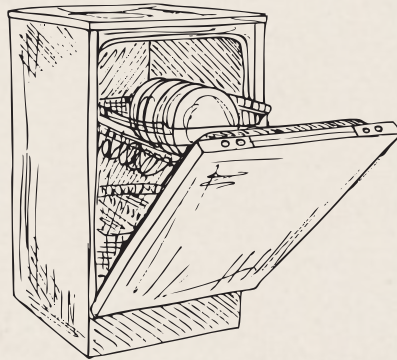
Les Éco-gestes

- Placer le réfrigérateur loin d'une source de chaleur
- Placer le réfrigérateur à au moins 5 à 10 cm du mur pour que le moteur puisse être ventilé
- Régler le thermostat intérieur sur 3 ou 4°C maximum, cela suffit largement
- Dégivrer régulièrement vos appareils
- Éviter des ouvertures et fermetures trop fréquentes de la porte

■ Le lave-vaisselle

Il y a les pour et les réfractaires.

Dans le cadre d'une location de vacances de petite capacité, le lave-vaisselle n'est pas une priorité. Mais il est intéressant de réfléchir à la question pour un habitat à partir de 6 personnes. Certains lave-vaisselle sont plus économes qu'une vaisselle à la main. Cela dépend de leur efficacité.



Comment choisir un lave-vaisselle ?

- Choisir des appareils avec l'indice A+++ de préférence.
- Choisir des appareils avec la fonction départ différé si on veut faire fonctionner les appareils la nuit en heures creuses.
- Choisir un niveau sonore faible pour faire fonctionner les appareils la nuit en heure creuse sans gêner le sommeil des résidents.
- Tenir compte de la qualité des matériaux qui permet une durée de vie plus longue avec un SAV souvent meilleur au niveau de l'entretien, des réparations et des pièces de rechange.

Nota bene *Le filtre d'un lave-vaisselle se nettoie toutes les semaines si on veut conserver une bonne qualité de lavage et si on ne veut pas malmener la pompe. Il est important de rentrer de la vaisselle sans morceaux de nourriture pour éviter de boucher le filtre et forcer le pompage. Une charte pédagogique de l'entretien peut être bienvenue dans les hébergements.*

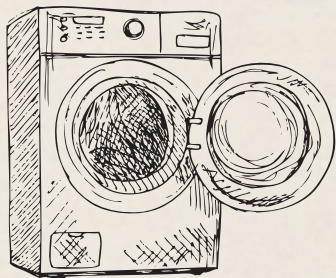
A sapiate ?

Le HFC (HydroFluoroCarbone) est un gaz qui détruit les molécules d'ozone. L'ozone, dans l'atmosphère, nous protège des UV-B (Ultra Violet) rayonnement néfaste pour la vie sur Terre, provoquant cancer de la peau, destruction du plancton marin, etc. L'Union Européenne est en train de légiférer sur son interdiction.

A sapiate ?

Un lave-vaisselle consomme en moyenne 10l d'eau par lavage. Une vaisselle faite à la main consomme 42 l en moyenne pour une même quantité. Une économie de 30l en moyenne soit 70% d'économie d'eau.

En Corse, l'eau est très douce pratiquement sur tout le territoire et on peut se passer complètement des sels de lave-vaisselle sans que cela n'altère le lavage. De plus, vous pouvez couper les pastilles de lavage en deux et le résultat est identique. Une belle économie !



■ Le lave-linge

C'est un incontournable mais grand consommateur d'eau, d'électricité et de détergent. Toutefois aujourd'hui, les lave-linges les plus récents réalisent jusqu'à 44% d'économie d'électricité et 50% d'économie d'eau.

Il faut en moyenne 40 l d'eau pour 6 kg de linge.



Comment choisir un lave-linge ?

- Choisir des appareils avec l'indice A+++ de préférence.
- Choisir la bonne taille car une machine surchargée lave moins bien et s'use plus rapidement. A partir de 4 personnes choisir un lave-linge de 7 ou 8 kg.
- Choisir des appareils avec la fonction départ différé si on veut faire fonctionner les appareils la nuit en heures creuses.
- Choisir des appareils avec une capacité variable qui adapte automatiquement la consommation d'eau suivant la charge de linge, la température de lavage et le programme de lavage. Ces appareils permettent de grosses économies d'énergie.

Nota bene Bien vider les poches des vêtements et bien secouer les vêtements à l'extérieur avant de les introduire dans la machine pour éviter de boucher le filtre. Un filtre encombré ou bouché abîme l'appareil et entraîne une plus grande consommation d'énergie.

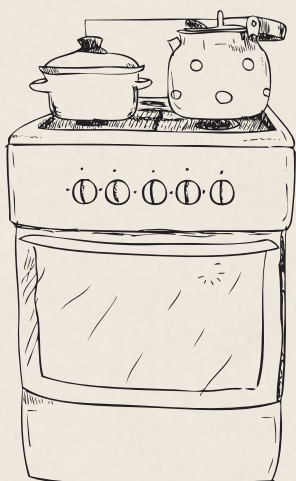
Un bon conseil

Si vous disposez d'un chauffe-eau solaire, branchez eau chaude et eau froide sur un robinet thermostatique réglé à 30/35 °C pour alimenter votre lave-linge.

Vous ferez de substantielles économies d'électricité en injectant une eau déjà tiède.

■ Hotte, four, plaque de cuisson ou cuisinière

La cuisson représente une part importante de notre consommation d'énergie domestique sur plusieurs heures au quotidien. Il est vrai que les repas de vacances ou estivaux sont plus légers et rapides, mais aussi simples soient-ils, ils demandent des équipements standards.



Que choisir, le gaz ou l'électrique ?

- Les appareils à gaz semblent être le meilleur rapport qualité/prix/consommation d'énergie.
- Le gaz est plus souple d'utilisation, on peut régler le feu avec précision et rapidité avec un contrôle visuel instantané. La chaleur cesse immédiatement à l'arrêt du feu sans perte d'énergie.
- Les appareils à gaz sont plus économes en consommation et ont un coût plus bas.
- Au niveau sécurité, les appareils sont aujourd'hui dotés d'un système thermocouplé qui arrête l'arrivée du gaz si la flamme s'éteint. De plus, l'allumage automatique évite l'utilisation plus risquée des allumettes à l'intérieur.
- Le gaz reste encore une source d'énergie moins coûteuse que l'électricité.



Les Eco-gestes

- Choisir des appareils avec l'indice A+++ de préférence
- Eteindre la hotte dès qu'elle a rempli son rôle
- Nettoyer régulièrement les filtres de la hotte pour éviter qu'elle surconsomme
- Utiliser plutôt la fonction chaleur tournante, moins consommatrice
- Utiliser la chaleur résiduelle du four en l'éteignant quelques minutes avant la fin de la cuisson, cela entraîne des économies importantes
- Ne préchauffer le four que si c'est vraiment nécessaire

● I sbanditi di l'alloghju ecologicu

Les bannis de l'hébergement écologique

■ Le sèche-linge

Très gourmand en énergie, il représente à lui seul 15% de la consommation électrique annuelle de l'habitat. Et cela malgré des appareils de classe A+++ qui génèrent 60% d'économie d'énergie par rapport aux anciens modèles. Ces appareils récents sont chers à l'achat. Ils sont munis d'une pompe à chaleur intégrée, d'un départ différé et de capteurs intégrés qui mesurent le degré d'humidité et arrêtent le cycle quand le linge est sec.

Ils ont un succès croissant car ils permettent un gain de temps et de travail important en matière de gestion du linge sur les lieux d'hébergement.

En Corse, l'air et le soleil restent les meilleurs alliés de l'éco-hébergeur pour sécher le linge, surtout pendant la saison touristique.

■ Le four à micro-ondes

Ses atouts : rapidité, facilité ! Mais qu'en est-il de ce mode de cuisson, que l'on nous vend sans danger pour la santé ? Le micro-ondes « cuit » la nourriture sous l'effet d'un rayonnement micro-onde. Pour résumer, chaque élément que contient la nourriture est constitué de molécules ayant chacune une fréquence vibratoire qui lui est propre. Si on injecte des micro-ondes ou pulsations de la même fréquence que celle de l'élément, il se produit un phénomène de résonance. Tout produit hydraté subit l'exaltation de 2,5 milliards de frictions par seconde entraînant un échauffement immédiat des aliments. Cette oscillation déchire et déforme la structure moléculaire de la nourriture. Cela forme de nouveaux composés, appelés composés radiolytiques, qui n'existent pas dans la nature et détruit vitamines et nutriments. Le système digestif ne reconnaît pas ces molécules et ne peut pas les digérer ni les assimiler. Ces nouveaux arrangements moléculaires ont un caractère neurotoxique.



Attention !

Ne pas laisser le linge en attente dans l'appareil après séchage car, sans lumière et en milieu clos dans la cuve où malgré tout il y a un degré d'humidité et de chaleur, les germes et bactéries se développent très vite.



Pè cunnoce nè di più / Pour en savoir plus :

- www.picbleu.fr
- www.consoglobe.com
- www.ademe.fr/particuliers-ecocitoyens/achats/electro
- www.alternativesante.fr
- www.lasantedanslassiette.com
- www.actu-environnement.com
- www.cem-expert.fr
- www.guidetopten.fr
- www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-economiser-eau-energie.pdf
- www.ademe.fr/gestes-simples-economiser