

Chambres froides et de congélation

7 astuces pour économiser l'énergie

Les sept mesures suivantes nous permettent de réduire sensiblement la consommation de froid et nos coûts énergétiques. Participez!

1. Fermer les portes et éteindre la lumière

Ouvrez les portes quelques instants en vous abstenant de les bloquer avec une cale, y compris pendant le chargement de la chambre froide. Ordre et logique d'organisation de l'espace minimisent votre durée de présence dans ce lieu. N'oubliez jamais d'éteindre la lumière en sortant.

2. Respecter la hauteur de stockage

Structurez la chambre froide afin que l'air froid puisse circuler sans obstruction et que la marchandise stockée dans les coins et en hauteur soit suffisamment réfrigérée. Respectez les limites de charge et veillez à ce qu'un ordre adéquat règne dans le local.

3. Ne pas charger de produits chauds

Laisser refroidir les aliments chauds par un passage en chambre froide; une fois la température froide atteinte, transférez la marchandise dans la vitrine de vente. Des produits chauds peuvent en effet perturber localement et de façon sensible la température de refroidissement dans l'installation ou le système de réfrigération/congélation – avec pour conséquence une hausse inutile de la consommation d'énergie et des coûts énergétiques.

4. -5°C dans les locaux de surgélation vides

Si le local ou la cellule de surgélation est vide, relevez la température à -5°C (cf. verso).

5. Arrêter les chambres froides

Si la chambre froide est vide, stoppez son fonctionnement.



6. Températures correctes

Réglez correctement la température, en fonction de la marchandise que vous mettez en place. Vous trouverez au verso des valeurs indicatives de températures optimales pour le stockage et la vente.

7. Signaler immédiatement les défauts

Signalez sans attendre au responsable de l'installation frigorifique les défauts, comme des joints de porte défectueux, un dysfonctionnement des mécanismes de fermeture des portes, la présence de glace sur les parois et l'évaporateur, du givrage au sol (sécurité) et des bruits de ventilateur inhabituels ou élevés.



Conseils et compléments d'information

Portes ouvertes

L'air chaud et humide pénètre dans la chambre froide par l'ouverture de la porte. Dans les locaux de congélation, il y a condensation de cet air qui se transforme ensuite en glace. La formation de glace sur les murs et le sol indique en conséquence que la porte reste trop souvent ouverte.



Figure: Plaques de glace au plafond et sur le mur

Ne jamais stopper totalement les locaux de congélation!

Pour les locaux de surgélation, il ne faut jamais couper totalement l'installation de production du froid. En effet, l'eau gelée dans l'enveloppe du local peut fondre et s'accumuler sur le sol. Cette eau gèle à nouveau dès la remise en route, d'où le risque d'un soulèvement de la dalle et d'une détérioration de la statique.

Sécurité des membres du personnel

Les chambres froides où règne une température de moins de zéro degré doivent pouvoir s'ouvrir constamment de l'intérieur comme de l'extérieur. Les locaux d'un volume supérieur à 10 m³ (c'est-à-dire: longueur 2 m x profondeur 2,5 m x hauteur 2 m) doivent être équipés à l'intérieur d'un interrupteur d'alarme et d'éclairage.

Source: EN 378-1 (2008).

Éclairage de la chambre froide

Éteignez la lumière dans la chambre froide dès que vous sortez. Voyez avec le responsable Froid s'il serait judicieux d'installer un détecteur de présence. Cet appareil éteint et allume automatiquement la lumière. Aujourd'hui, l'idéal est de recourir dans les chambres froides et locaux de surgélation à des lampes à LED ou éclairages fluorescents. La technologie des LED a l'avantage de fournir une luminosité totale pour un faible rayonnement de chaleur.

Réglage correct des températures

Refroidir des produits et marchandises, à des températures plus basses qu'il ne faut, relève inutilement le besoin en énergie et les coûts d'exploitation. Réglez la température à un niveau aussi élevé que possible et aussi bas que nécessaire. L'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires prescrit certaines températures pour différents aliments.

| Valeurs indicatives de températures | Stockage | Vente |
|---|--------------------|--------------------|
| Produits laitiers, crémiers et fromagers | 3–5 °C | 3–5 °C |
| Œufs | sans réfrigération | sans réfrigération |
| Légumes prêts à cuisiner, salade mêlée | 3–5 °C | 3–5 °C |
| Poisson, crustacés, mollusques | 0–2 °C | 0–2 °C |
| Viande | 0–2 °C | 3–5 °C |
| Pâtisserie, produits de boulangerie frais | 3–5 °C | 3–5 °C |
| Produits surgelés | –18 °C | –18 °C |
| Glaces, crèmes glacées | –22 °C/–25 °C | –20 °C/–22 °C |
| Fruits, légumes | 8–13 °C | – |
| Fleurs coupées | 6–10 °C | – |
| Plantes | 13–15 °C | – |

 À noter: Les coûts énergétiques croissent de 3% pour chaque degré de température abaissé.

Pour plus d'infos sur les économies d'énergie dans les installations et systèmes frigorifiques, rendez-vous sur www.froidefficace.ch.