

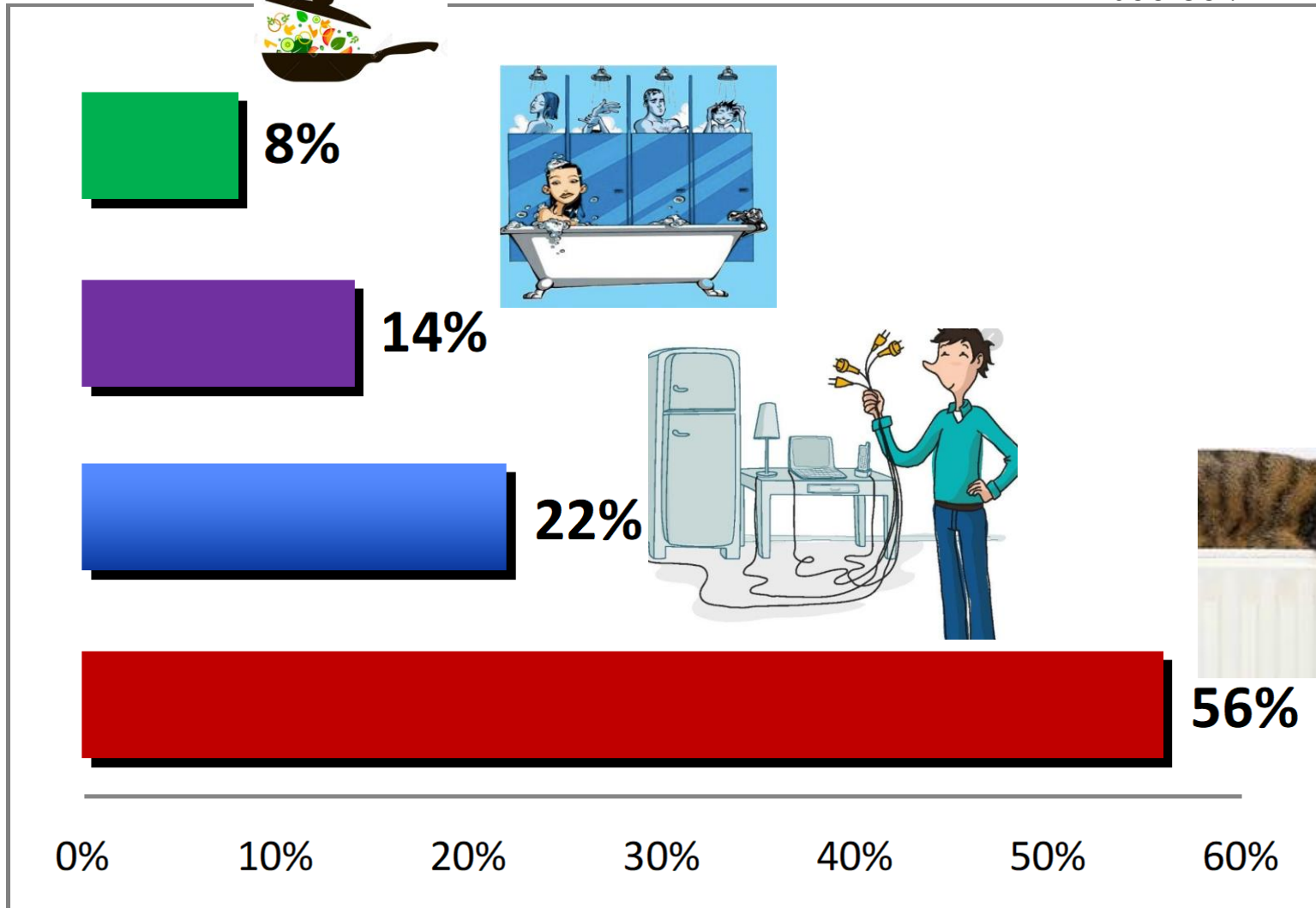
LA REPARTITION DES POSTES DE DEPENSES DANS MON LOGEMENT



2 900€/ménage.an

8,5 % du budget

Source : ADEME, 2019



8%



14%



22%



56%

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60%

DES CONSEILS ET ASTUCES
POUR REDUIRE SA
CONSOMMATION
D'ENERGIE



Chauffage : comportements

Je régule la température selon l'occupation

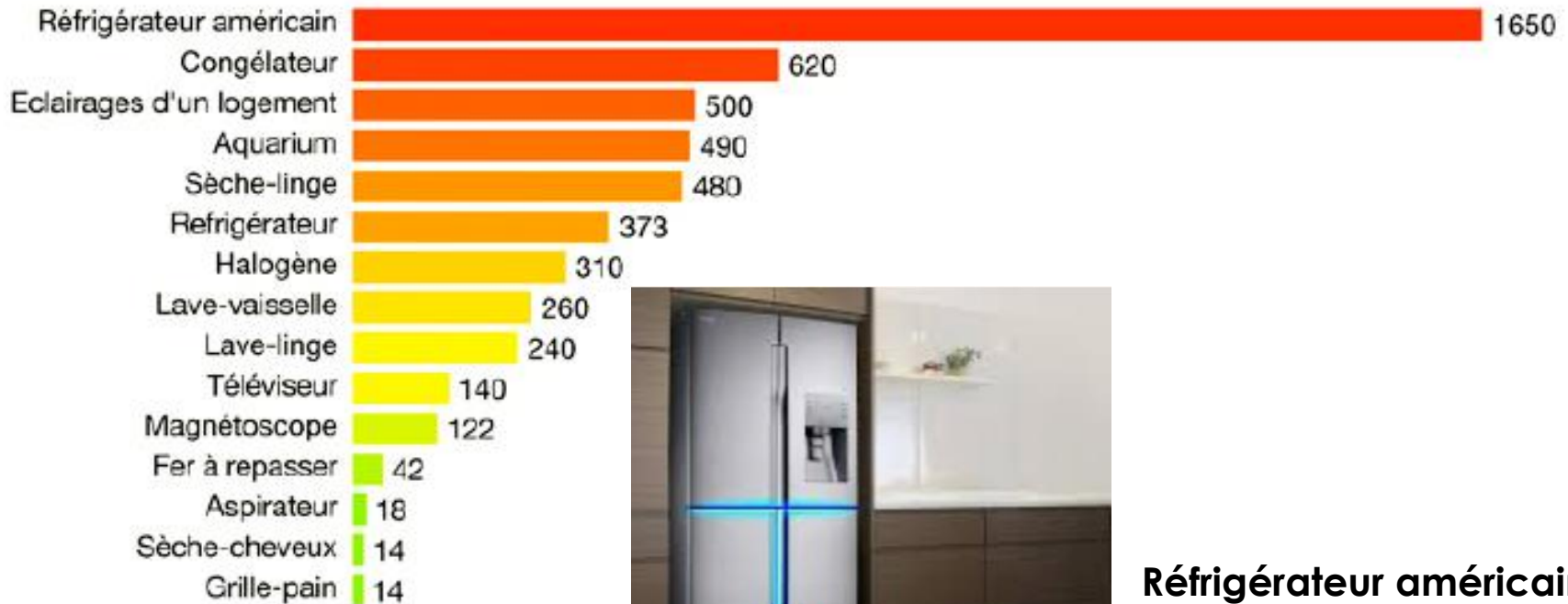
J'économise en moyenne **15 à 20 %**

1° C de plus et ma facture augmente **de 7 %**



Le jour quand je suis là	19 à 20° C
La nuit et durant mon absence sur une journée	16° C
Je m'absente plus d'une semaine	8° C hors gel

LA CONSOMMATION MOYENNE PAR APPAREIL



**Réfrigérateur américain
4 à 5 fois plus !**

- Un équipement qui **correspond à mon besoin** : taille, volume, litres..
Plus un équipement à une puissance élevée (kW) plus il consommera de
d'énergie (kWh donc €)

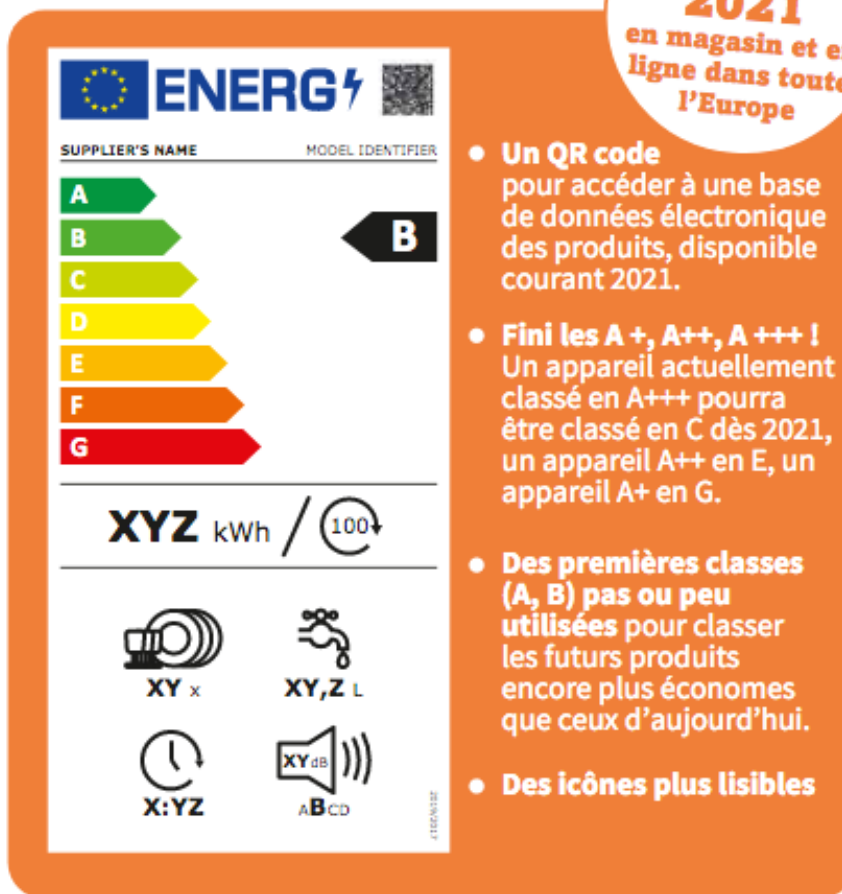
L'étiquette énergie modifiée depuis le 1er mars 2021

L'ANCIENNE ÉTIQUETTE



LA NOUVELLE ÉTIQUETTE : RETOUR À UNE ÉCHELLE DE A À G

À partir du
**1^{er} mars
2021**
en magasin et en
ligne dans toute
l'Europe



5 groupes d'appareils concernés



Lave-vaisselle



Lave-linge et
lave-linge séchants



Réfrigérateurs
y compris appareils
de stockage du vin



Ampoules



Téléviseurs, écrans
et dispositifs
d'affichage
dynamiques
numériques



Electricité spécifique : petits équipements

Une multiprise avec interrupteur

- Si je supprime les « consommations cachées » soit la consommation de tous les appareils qui restent en veille (avec ou sans voyant lumineux)
Alors j'économise en moyenne **80 €/an**



2 multiprises pour...

- **IMAGES**: téléviseur, lecteur Blu-ray, décodeur, hifi
- **ORDI** : PC, imprimante, box, ADSL

Electricité spécifique : comportements

Comportements : machines à laver

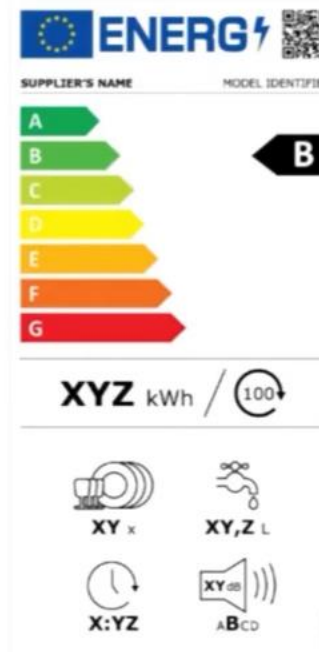


- Le bon nombre de couverts et de kilos
- Bien rempli !
- **Sans pré-lavage + cycle court + basse température 30 ou 40 ° C**

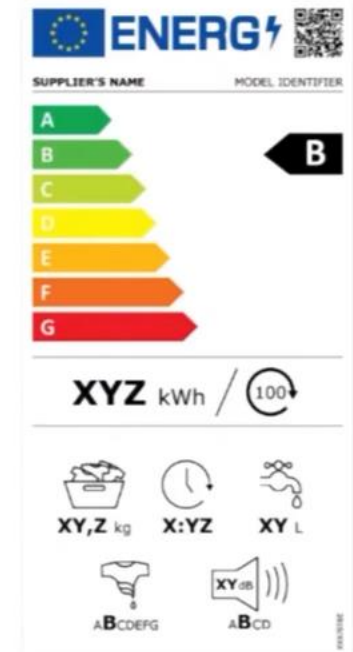
Faites sécher votre linge au grand air!



Un sèche linge consomme deux fois plus d'énergie qu'un lave linge



Lave-vaisselle



Lave-linge



CUISSON

- **L'induction** consomme **30 à 40% d'énergie en moins** que les autres systèmes électriques (vitrocéramique et plaques en fonte).

Pour ne pas perdre la chaleur...

- J'ajuste la **quantité d'eau**.
- Je mets un **couvercle**. Je limite aussi le temps de cuisson
- **Je faire cuire en restant sous le point d'ébullition** (petit bouillon)
Lorsque ça bout, la température maximale est atteinte. Toute énergie supplémentaire ne sert pas à accélérer la cuisson, mais à évaporer le liquide
- Je lance la pyrolyse du four électrique juste après l'avoir utilisé pour profiter de la chaleur résiduelle