



Faire des économies d'énergie ?  
Réponse : Enercoop vous accompagne !

Mon guide économies d'énergie

**enercoop**  
L'énergie  
militante 



## Bouilloires

Comment bien utiliser sa bouilloire électrique ? Vaut-il mieux chauffer l'eau avec une bouilloire ou dans une casserole ? Quelques astuces concernant cet appareil familier de nos cuisines

Selon le Groupement Interprofessionnel des Fabricants d'Appareils d'Equipements Ménagers (GIFAM) il s'est vendu en 2015 environ 2,1 million de bouilloire. Un ménage sur deux en est équipé. (1)

Le rendement d'une bouilloire électrique est meilleur que celui de la casserole sur une plaque de cuisson. Il ne faut donc pas hésiter en cuisine à utiliser la bouilloire pour chauffer l'eau des pâtes... un gain de temps et un peu d'énergie gagnée.

Quelques astuces peuvent nous permettre d'optimiser les consommations électriques liées à notre bouilloire :

### Astuce 1 : Ne pas chauffer d'eau inutilement

Lorsque l'on chauffe 1 litre d'eau pour une petite tasse de thé inutile de nier le gaspillage d'électricité. Deux solutions pour remédier à cela : chauffer la juste quantité ou ressortir du placard le bon vieux thermos pour le reste de l'eau chaude... il est ainsi plus rapide et plus économe de revenir se servir.



### Astuce 2 : Éteindre la bouilloire dès les premiers frémissements

Dès que l'eau commence à bouillir on peut arrêter l'appareil et gagner ainsi un peu d'électricité...

### Astuce 3 : Entretien sa bouilloire

Plus le tartre se dépose sur le serpentin de la bouilloire moins celle-ci est efficace et plus la consommation électrique est importante. Surveiller et détartrer est la clé d'économies d'énergie.

## À L'ACHAT

Pour les amateurs de thé on trouve désormais sur le marché des bouilloires isotherme qui combinent les fonctions classiques d'une bouilloire avec celles d'un thermos.

Privilégier les bouilloires munies d'un thermostat réglable, ça consomme moins d'électricité en adaptant la température souhaitée.

## Sources

(1) GIFAM - [Ventes du secteur électroménager – bouilloires](#) (consulté en Février 2017)



## Chauffage électrique

En France, les énergies les plus utilisées pour le chauffage sont le gaz (44 %), l'électricité (34 %) et le fioul (14 %) (1). Que penser du chauffage électrique ?

Dans un logement, le chauffage est le plus gros poste de consommation d'énergie : il y représente en moyenne 61 % des usages énergétiques (1).

Cela est d'autant plus problématique lorsque l'énergie utilisée est l'électricité : cette dernière est un vecteur énergétique noble, dont l'usage thermique est à proscrire !

La chaleur est un vecteur énergétique pauvre : pour la production conventionnelle d'électricité, dans une centrale thermique à flamme ou nucléaire, le principal processus physique utilisé est de chauffer et vaporiser de l'eau ; ce mode de production d'électricité implique un rendement de production de moins de 40 %, soit plus de 60 % de pertes ; c'est pourquoi il n'est pas pertinent de souhaiter reconverter cette électricité en chaleur.

C'est le grand paradoxe de la politique énergétique française de la fin du XXème siècle, dont nous ne sortons que timidement... De plus, l'électricité étant une énergie coûteuse (à juste titre), son usage pour le chauffage est à l'origine d'innombrables situations de précarités énergétiques, pour des ménages qui peinent ou renoncent à chauffer correctement leur logement, faute de moyens (2).



L'adage « L'énergie la plus vertueuse est celle que l'on ne consomme pas » s'applique d'abord au chauffage. C'est pourquoi l'amélioration de la performance thermique du logement doit aussi être considérée, en amont de la question du mode de chauffage. Si nécessaire, cela doit passer par une rénovation complète et performante. Pour plus d'information sur la rénovation des logements, nous vous invitons à contacter votre Espace Info Énergie (3), dont les coordonnées sont disponibles sur cet [annuaire en ligne](#).

## Sources

(1) répartition en énergie finale ; source : Ademe, chiffres clés du bâtiment 2013

(2) cela concerne près de 12 millions de personnes en France, confrontés à l'humidité des murs, au froid ou aux moisissures

(3) organisme membre du réseau français d'information et de conseil de proximité sur la maîtrise de l'énergie, développé par l'ADEME depuis 2001, en partenariat étroit avec les collectivités territoriales



## Fours

Tout comme pour d'autres appareils, vous trouverez dans cette fiche des conseils de petits gestes sur le four (permettant de grosses réductions de consommation parfois) et une vue sur l'achat, moment crucial quant à l'efficacité énergétique d'un appareil.

Nombreux sont les fours dans les foyers français. Ceux qui sont alimentés par de l'électricité sont majoritaires. Bien que peu utilisés (sur une journée, par rapport à un réfrigérateur par exemple), la consommation d'électricité est importante du fait des appels de puissance électrique conséquents lors d'une cuisson. Que faire pour réduire la note salée ... ?

### Astuces d'utilisation du four

Astuce n°1 : Vérifier régulièrement les charnières et les joints de portes pour tester ses équipements et éviter toute déperdition d'énergie lors

L'utilisation du four.

**Astuce n°2 :** Ne pas ouvrir la porte du four inutilement, la baisse de chaleur nécessite un appel de puissance supplémentaire pour remettre la température du four à niveau.

**Astuce n°3 :** Être vigilant quant à l'extinction ou la mise en veille hors périodes d'utilisation. Certains appareils consomment de l'énergie même éteints. Le simple fait de couper l'alimentation de ces appareils permet de faire des économies d'énergie.

**Astuce n°4 :** La durée de préchauffage doit être réduite (inférieure à 10 minutes). Un four de bonne qualité n'a pas besoin d'être allumé trop longtemps à l'avance dans une phase de préchauffage.

**Astuce n°5 :** La température de préchauffage ne doit pas être supérieure à celle nécessaire. Le four est équipé d'un thermostat et permet d'ajuster exactement la température que vous souhaitez avoir et cela le plus rapidement possible. Par exemple, si vous avez besoin d'une température de 150°C, il est inutile de mettre 200°C pour « aller plus vite ». Vous risquez d'oublier votre four, de le faire monter à des températures plus élevées sans en avoir besoin et par conséquent de consommer de l'énergie inutilement.



... ET À L'ACHAT ?

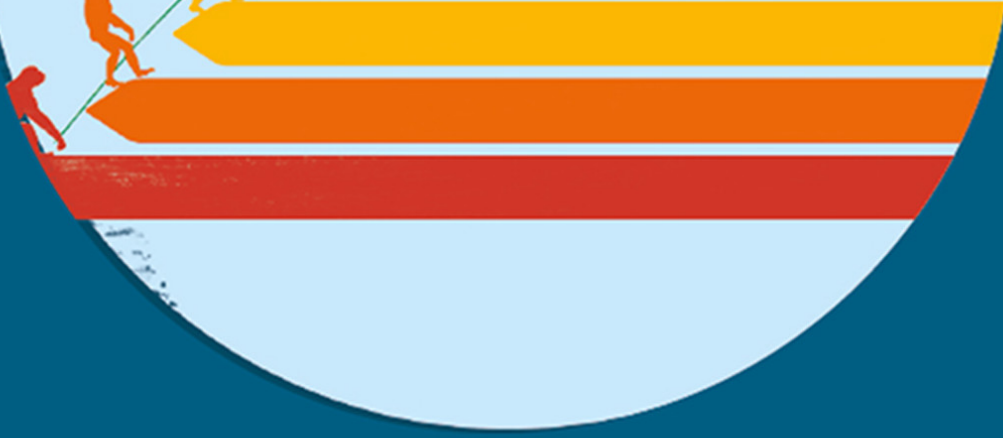
Bien choisir le four selon l'étiquette énergie (de A + à A +++).

L'**étiquette énergie** est obligatoire notamment pour les fours et les hottes ; elle renseigne sur les consommations d'énergie de ces appareils. Cette étiquette tient compte des progrès réalisés en matière de performances énergétiques.

C'est pour cela qu'au fil des ans de nouvelles classes se rajoutent au-delà de A (A+, A++ et A+++); cette multiplication des « + » est censée évoluer dans les prochaines années pour apporter plus de clarté aux consommateurs avec une échelle allant simplement de A à G.

**Vous souhaitez en savoir plus ?**  
**Réponse : [transition.enercoop.fr](http://transition.enercoop.fr)**





Enercoop - SCIC-SAA à capital variable - RCS Paris n° 494 223 094 - 1678. Quel'ob'la. Loh



**enercoop**  
L'énergie  
militante



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

[www.enercoop.fr](http://www.enercoop.fr)

Contenu en ligne sur la page : <https://transition.enercoop.fr/EbookMonGuide3/iframe>

