

Être plus responsable en cuisine : IXINA dévoile 5 astuces !

Alors que la cuisine est la pièce de la maison qui combine le plus de postes de consommation énergétique, un coup de pouce est parfois nécessaire pour appliquer une conduite responsable. Il existe une multitude de gestes simples à appliquer au quotidien : zoom sur 5 pratiques plus respectueuses de l'environnement.

Favoriser les matériaux écologiques

Lors de la conception de sa cuisine équipée, le choix des matériaux fait partie des premières pistes de réflexion. Pour le plan de travail, les façades, la crédence... le choix des revêtements est multiple mais les meilleures alternatives pour une cuisine plus écologique sont sans surprise le bois, l'inox et le verre. Ces deux derniers sont recyclables à l'infini et résistent très bien aux effets du temps. Une valeur sûre qui permet un investissement sur le long terme ! Quant aux cuisines en bois, le bon réflexe consiste à privilégier les modèles [labellisées PEFC*](#), sous-entendant une provenance de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.





Se munir d'équipements à basse consommation

Pour faire des économies d'énergie dans la cuisine, le choix des appareils ménagers est crucial. Du réfrigérateur-congélateur au four, en passant par le lave-vaisselle, tous appartiennent à des classes qui en disent long sur leur consommation énergétique. Les classes A+, A++ et A+++ représentent les seuls choix écologiques pour les appareils les plus énergivores (gros électroménager) tel que le réfrigérateur, qui fonctionne en continu et consomme donc en permanence. Un « + » représente un différentiel de 20% de consommation pour les réfrigérateurs, et de 10% pour les lave-vaisselles.

*À retrouver chez IXINA - Réfrigérateur congélateur
W9931DIXH - WHIRLPOOL - A+++*



Chez Ixina on trouve aussi des tiroirs de rangement dédiés à la conservation des fruits et légumes, sans aucune consommation électrique. Complètement neutre, cet accessoire permet de libérer de l'espace dans le réfrigérateur et de limiter les dépenses d'énergie : plus l'appareil est rempli, plus il consomme.

**Opter pour des équipements
« éco-malins ».**

De nombreux accessoires sont conçus pour limiter l'empreinte environnementale en cuisine. Par exemple, la poubelle de tri est une excellente idée pour pratiquer et faciliter le recyclage des déchets. Simple et efficace, son bac compartimenté évite de se retrouver dans un espace encombré par différentes poubelles. Chez Ixina, on trouve également des accessoires dotés de technologies de pointe, comme le mitigeur filtrant GROHE Blue Pure qui permet de diminuer considérablement la consommation de plastique. Il filtre directement l'eau du robinet et la transforme en une eau sans impuretés au goût plus agréable. Résultat ? Plus besoin d'acheter de bouteilles d'eau en plastique.



Penser aux gestes simples

En cuisine aussi le diable est dans les détails. Le respect de l'environnement passe avant tout par les éco-gestes du quotidien : laisser la porte du four fermée lorsque l'on surveille un gratin, utiliser des couvercles pendant le processus de cuisson pour l'optimiser, opter pour des casseroles adaptées à la taille des plaques, sont des réflexes qui permettent d'éviter le gaspillage énergétique. De même, privilégier le lave-vaisselle plutôt que le lavage à la main, et favoriser les modes « éco » des machines à laver sont un bon moyen de faire des économies d'eau et d'électricité.

Infographie des gestes simples à mettre en pratique pour être plus responsable en cuisine : <https://bit.ly/2k1mgxD>

Ne pas négliger l'entretien

L'entretien, c'est le secret d'une cuisine qui consomme peu. Les effets du temps sur les équipements peuvent considérablement « court-circuiter » leur fonctionnement et impacter leur efficacité. Les appareils auront alors tendance à « sur-travailler » et donc consommer plus d'énergie. Pour éviter un tel gaspillage, l'astuce Ixina consiste à être assidu sur l'entretien : détartrer la machine à café, dégivrer le congélateur, nettoyer le filtre du lave-vaisselle... des habitudes qui rallongent la durée de vie des équipements !

Du petit détail à l'entière conception de sa cuisine équipée, il existe de nombreuses manières de réduire son impact sur l'environnement, derrière les fourneaux comme dans toutes les pièces de la maison.

Lien vers une sélection de visuels : <https://bit.ly/2ly0j9U>

**Programme de reconnaissance des certifications forestières*

À propos d'IXINA :

Élue Meilleure Chaîne de Magasins 2018-2019, IXINA France, filiale du groupe FBD, fondée en Belgique en 1971 et présente en France depuis 20 ans, compte plus de 145 magasins dans l'hexagone, répartis sur tout le territoire. Pour accompagner son développement et accueillir de nouveaux franchisés issus de tous horizons, IXINA dispose d'un centre de formation interne : l'IXINA Training Academy. Certifiée ISO 9001 par le Bureau Veritas, labellisée « Leader du service » 2017 et 2018 par Capital, IXINA est le premier cuisiniste à se lancer dans la vente en ligne. Initiateur de la visualisation 3D sur ce marché, IXINA est une marque résolument innovante. Avec plus de 40000 cuisines vendues et une croissance de 12,5% en 2018, IXINA poursuit son développement et ouvrira une vingtaine de nouvelles franchises en 2019.