

# UN FRIGO BIEN RANGÉ, DES ALIMENTS MIEUX CONSERVÉS



Selon le modèle du réfrigérateur,  
la zone la plus froide est située  
soit en haut soit en bas.



[gaspillagealimentaire.fr](http://gaspillagealimentaire.fr)

## Quelques conseils pour une meilleure conservation des aliments

- ✓ Ranger les aliments en respectant les températures mentionnées par les fabricants sur les étiquettes.
- ✓ Respecter la chaîne du froid.
- ✓ S'assurer que le réfrigérateur est réglé sur une température de +4°C et de -18°C pour le congélateur.
- ✓ Préférer un réfrigérateur à froid ventilé.
- ✓ Entretenir son réfrigérateur et son congélateur pour éviter que les bactéries ne se propagent entre aliments.
- ✓ Nettoyer au moins une fois par mois le réfrigérateur.
- ✓ Dégivrer le congélateur au moins une fois par an et le nettoyer.
- ✓ Conserver les plats faits maison en les mettant au réfrigérateur mais les consommer rapidement.

**DÉCOUPEZ-MOI  
ET COLLEZ-MOI  
SUR VOTRE FRIGO !**



**STOP**  
AU GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE