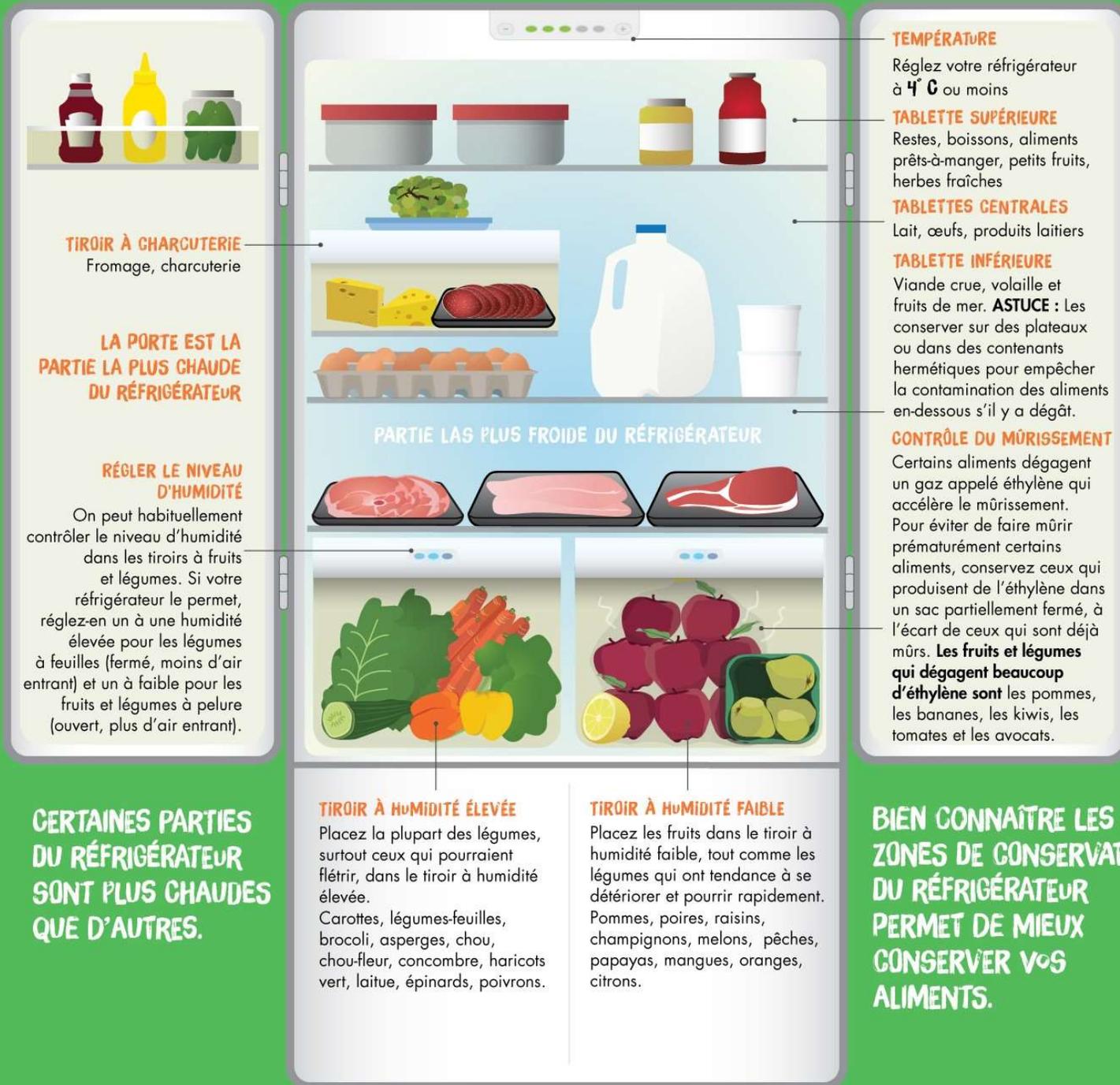


# SAUVEGARDER LES ALIMENTS DANS LA BONNE SECTION DU RÉFRIGÉRATEUR, ÇA FAIT UNE GRANDE DIFFÉRENCE.



**TIROIR À CHARCUTERIE**  
Fromage, charcuterie

**LA PORTE EST LA PARTIE LA PLUS CHAUDE DU RÉFRIGÉRATEUR**

**RÉGLER LE NIVEAU D'HUMIDITÉ**

On peut habituellement contrôler le niveau d'humidité dans les tiroirs à fruits et légumes. Si votre réfrigérateur le permet, réglez-en un à une humidité élevée pour les légumes à feuilles (fermé, moins d'air entrant) et un à faible pour les fruits et légumes à pelure (ouvert, plus d'air entrant).

**CERTAINES PARTIES DU RÉFRIGÉRATEUR SONT PLUS CHAUDES QUE D'AUTRES.**



**PARTIE LA PLUS FROIDE DU RÉFRIGÉRATEUR**



**TIROIR À HUMIDITÉ ÉLEVÉE**

Placez la plupart des légumes, surtout ceux qui pourraient flétrir, dans le tiroir à humidité élevée. Carottes, légumes-feuilles, brocoli, asperges, chou, chou-fleur, concombre, haricots vert, laitue, épinards, poivrons.

**TIROIR À HUMIDITÉ FAIBLE**

Placez les fruits dans le tiroir à humidité faible, tout comme les légumes qui ont tendance à se détériorer et pourrir rapidement. Pommes, poires, raisins, champignons, melons, pêches, papayas, mangues, oranges, citrons.

**TEMPÉRATURE**

Réglez votre réfrigérateur à **4°C** ou moins

**TABLETTE SUPÉRIEURE**

Restes, boissons, aliments prêts-à-manger, petits fruits, herbes fraîches

**TABLETTES CENTRALES**

Lait, œufs, produits laitiers

**TABLETTE INFÉRIEURE**

Viande crue, volaille et fruits de mer. **ASTUCE :** Les conserver sur des plateaux ou dans des contenants hermétiques pour empêcher la contamination des aliments en-dessous s'il y a dégât.

**CONTRÔLE DU MÛRISSEMENT**

Certains aliments dégagent un gaz appelé éthylène qui accélère le mûrissement. Pour éviter de faire mûrir prématurément certains aliments, conservez ceux qui produisent de l'éthylène dans un sac partiellement fermé, à l'écart de ceux qui sont déjà mûrs. **Les fruits et légumes qui dégagent beaucoup d'éthylène** sont les pommes, les bananes, les kiwis, les tomates et les avocats.

**BIEN CONNAÎTRE LES ZONES DE CONSERVATION DU RÉFRIGÉRATEUR PERMET DE MIEUX CONSERVER VOS ALIMENTS.**