



2.7 UTILISATION DES CONTENEURS ISOTHERMES

Fiches techniques et pratiques

Rappel :

Un conteneur isotherme maintient des produits à une température proche de leur température d'origine (chaude ou froide) pendant une **durée limitée**.

Les plaques eutectiques (pain de glace) restituent le froid qu'elles ont **préalablement** accumulé lors de leur congélation.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

L'utilisation de conteneurs isothermes requiert :

- ✚ le contrôle du bon état des conteneurs et de leur étanchéité avant le séjour ;
- ✚ la présence d'un thermomètre adapté (avec des températures négatives) que l'on prendra soin de ne pas placer au contact des plaques eutectiques quand celles-ci sont utilisées ;
- ✚ un nettoyage dès que des salissures apparaissent.

L'utilisation de plaques eutectiques requiert :

- ✚ un renouvellement régulier des plaques dans les glacières ;
- ✚ un nombre de plaques suffisant pour ce renouvellement ;
- ✚ un congélateur pour recharger les plaques en froid pendant au moins vingt-quatre heures dans un congélateur à - 18 °C avant usage.

Cuisiner et consommer immédiatement les aliments décongelés ou les jeter.

Préconisations :

Il est recommandé d'acheter des glacières de qualité professionnelle dont l'efficacité isotherme est meilleure et la durée de vie plus longue.

Les conteneurs isothermes ont une efficacité variable selon le modèle de conteneur, le degré de remplissage en denrées froides (plus il y a de denrées froides, plus lent sera leur réchauffement) et selon la température extérieure.

Lorsque les conteneurs ne sont pas munis de plaques eutectiques, ils doivent être utilisés pour protéger d'un trop fort réchauffement les denrées réfrigérées qui vont être consommées dans la demi-journée qui suit leur achat. Ces conteneurs ne doivent pas être posés en plein soleil ou dans une tente au soleil.

L'utilisation de plaques eutectiques nécessite qu'elles aient séjourné au moins vingt-quatre heures dans un congélateur à - 18 °C avant usage.

La durée de conservation des aliments réfrigérés dans des conteneurs munis de telles plaques peut être un peu plus longue, notamment lorsque l'on remplace régulièrement les plaques, mais les aliments périssables ne peuvent en aucun cas être conservés jusqu'au lendemain du jour suivant leur achat.

Cas particuliers :

Les sacs isothermes sont utiles pour le transport entre le lieu d'achat et le lieu de camp mais ne peuvent garantir un maintien au froid suffisant pour la conservation des denrées sur la journée. Il faut préparer les denrées et les consommer dans la demi-journée suivant l'achat.

Trucs et astuces :

En camp itinérant, la réfrigération des plaques eutectiques peut se faire au supermarché, chez le boulanger, etc.

Penser à passer voir les commerçants avant le séjour !