

FNAC DARTY



EXPERTISE ET CONSEIL CLIENT

UNE INFORMATION D'EXPERT
INDÉPENDANT POUR UNE CONSOMMATION
ÉCLAIRÉE ET RESPONSABLE

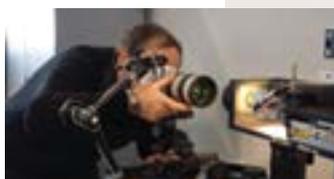
FNAC DARTY

UNE INFORMATION INDÉPENDANTE POUR UN ACHAT ÉCLAIRÉ

Labofnac
Tests, actu et comparatifs high-tech

UN LABORATOIRE TECHNIQUE UNIQUE AU MONDE AU SERVICE DES CLIENTS

Vis-à-vis de ses clients, le Groupe a un engagement fort de conseil indépendant porté par le Labo qui évalue et compare les caractéristiques et performances des produits techniques. Le Labo est un concept unique créé en 1972. Ses experts, équipés d'un ensemble de systèmes de mesure sophistiqués, testent chaque année la performance technique de centaines de nouveaux produits électroniques. Ses méthodes scientifiques et objectives sont reconnues par les plus grandes marques, qui viennent régulièrement y faire évaluer des prototypes.



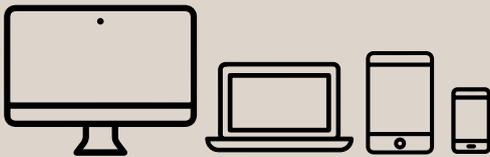
Le Labo n'a d'équivalent dans aucune autre enseigne de distribution : la culture d'indépendance qu'il incarne le différencie de ses concurrents par la crédibilité de sa prescription et lui permet ainsi de développer une relation de confiance inégalée avec les consommateurs.



Pedrag PETRICEVIC
DIRECTEUR LABO FNAC DARTY



LA NOTE D'IMPACT ENVIRONNEMENTAL SUR LES PRODUITS TECHNIQUES : FNAC DARTY ENTREPRISE PIONNIÈRE !



La note d'impact environnemental est une évaluation - sur une échelle allant de A à E - de l'impact des produits sur l'environnement. Elle fait la synthèse de l'impact du produit sur le climat (émissions de CO₂ générées par sa fabrication, son transport et son usage) et sur les ressources naturelles non renouvelables utilisées pour sa fabrication.



Cette démarche perpétue l'engagement historique du Groupe de donner au client une information transparente et indépendante des marques, pour un achat éclairé.



Convaincu que l'information client est un levier important pour favoriser une consommation plus responsable, le Groupe a depuis 2012 expérimenté l'affichage d'une note environnementale sur ses TV, PC, tablettes et téléphonie mobile. Identifiés par le Ministère de la transition écologique et l'Ademe comme des pionniers en la matière, nous avons participé à la définition d'un logo de référence que les clients pourront découvrir sur nos sites internet et nos magasins dès juin 2018.



Valeria MAIO
RESPONSABLE RSE GROUPE

DARTY & VOUS, LE MAGAZINE POUR CONSOMMER ET VIVRE MIEUX AU QUOTIDIEN

Darty & Vous est un magazine qui se décline sur le web. Sa mission est d'accompagner les clients dans leurs préoccupations et envies au quotidien. Ses conseils et contenus, élaborés en toute indépendance des marques, répondent pour beaucoup à des enjeux environnementaux et sociétaux comme par exemple l'économie d'énergie ou la protection des données personnelles.



Christophe CONNIN
RESPONSABLE BRAND CONTENT

EXISTE DEPUIS

2004

1 million de clients

DESTINATAIRES DE LA NEWSLETTER



4

magazines par an



Jusqu'à

12

articles par parution, hors sélection produits



Entre

300 000

et 600 000 exemplaires imprimés par édition

20 EN PRATIQUE

Que ce soit pour alléger ses notes d'électricité ou de gaz ou pour préserver notre belle planète, on a tout à gagner à mieux consommer d'énergie lorsque l'on cuisine. Il suffit pour cela d'adopter de bonnes habitudes permettant de réaliser des petites économies d'énergie qui, mises bout à bout, peuvent réduire considérablement sa facture. Suivez nos conseils et astuces.

Cuisez en dépensant moins d'énergie

- 1. Anticipez la décongélation**
- 2. Pensez à cuire à couvert**

1. Vous êtes une adepte de la congélation ? La veille, prenez à température ambiante et sortez les aliments au frigo nécessaires à sa préparation. Il est en effet toujours préférable d'anticiper. Cela vous évitera à vous lever de faire à nouveau une décongélation accélérée ou à découvrir les produits sur le feu. Ce qui prolonge d'autant plus le temps de cuisson et vous fait dépenser plus d'énergie.

2. L'autocuiseur est un bon investissement. Son couvercle hermétique permet en effet d'atteindre des températures plus élevées et d'obtenir plus rapidement également une cuisson à ébullition. Il y a moins d'aliments cuits plus vite, ce qui économise du temps et de l'énergie. Vous pouvez en outre étirer la table de cuisson avant le feu. Et si vous tenez à utiliser votre casserole, pensez au moins au couvercle.



- 3. Assurez l'entretien de votre électroménager**

En fait, la plupart des appareils électroménagers à usage ménager nécessitent d'être entretenus. Et comment avoir de meilleurs rendements si les parties de votre four pour assurer la répartition de chaleur ou encore le déplacement de votre congélateur pour assurer la formation de glace ou encore l'efficacité du système de refroidissement. Prenez également le temps de nettoyer et de changer les filtres de votre four.

- 4. Optimisez votre table de cuisson**

Si le gaz et l'induction sont privilégiés pour leur capacité à chauffer plus rapidement, les plaques électriques ou vitro-céramiques sont elles aussi un avantage si elles restent éteintes entre les cuissons. Vous pouvez donc les éteindre quelques minutes avant la fin de la cuisson, sans pour autant que votre plat cesse de cuire. Cela comprend aussi une partie du temps perdu à la chauffe par rapport aux autres plaques à gaz ou à induction, connus pour être plus économes.

