

CEMAFROID



# L'EXPERTISE DE LA UN BESOIN DANS TO

Le Cemafruid, Centre français indépendant d'expertise et d'essai sur la chaîne du froid, nous explique comment et pourquoi les nouvelles réglementations induisent un plus grand besoin d'expertise.

Par **Gérald Cavalier**,  
directeur  
du Cemafruid.

De la production à la distribution, le Cemafruid intervient dans les secteurs de l'alimentation, mais aussi de la santé et de l'industrie.

Depuis sa création en 2000, le GIE Cemafruid a développé une expertise indépendante sur la chaîne du froid, en reprenant l'expérience du Cemagref. L'entrée en vigueur des règlements européens du paquet hygiène a entraîné de nouveaux besoins en la matière. De la production à la remise au consommateur en passant par le transport et le stockage, les entreprises ont des besoins d'expertise à différents stades : expertise préalable d'équipements ou de solutions avant le choix définitif, expertise initiale avant la mise en service d'une nouvelle installation ou d'une nouvelle solution, expertise continue des installations en service ou expertise opérationnelle, en cas de problème de chaîne du froid en particulier.

Une expertise extérieure indépendante permet d'aider à la mise en place des procédures exigées par le paquet hygiène et d'améliorer la chaîne du froid. Elle permet aussi de faciliter les relations avec les services d'inspection sanitaire.

L'expertise peut concerner des équipements et des installations, mais aussi des procédures et des modes opératoires ou encore les performances de la chaîne du froid tout au long du circuit logistique.

La mise en place du paquet hygiène pose la question de la place et du rôle de l'expertise et de son utilité pour les entreprises. La consécration de l'obligation de résultat au dépend de l'obligation de moyens aurait pu signifier un recul pour l'expertise. Les obligations de moyens qui persistent peuvent paraître contradictoires avec ces nouveaux règlements. Il n'en est rien. Pour atteindre des résultats il faut des moyens adaptés et pour choisir, valider, suivre ces moyens, il faut de l'expertise. Aussi les besoins d'expertise ne diminuent pas; bien au contraire.

Pour atteindre ses obligations de résultats, une entreprise doit s'en donner les moyens. Et se donner les moyens signifie d'abord choisir des matériels évalués sur leurs performances selon des critères connus. Cela signifie aussi valider les performances des solutions retenues avant de les mettre en service. Enfin, cela implique de vérifier que les moyens restent adaptés dans le temps et permettent toujours d'atteindre les résultats. Pour les installations et les pratiques existantes, c'est aussi le besoin de vérifier leur adéquation

avec les besoins et le niveau de risque acceptable. *In situ* ou en laboratoire les besoins d'expertise se développent.

Un besoin particulier concerne la validation de la chaîne du froid d'un point à un autre, indépendamment des ruptures de charge, des changements de prestataires ou des interruptions de systèmes de suivi et de traçabilité classiques. Cette expertise doit permettre de valider l'enchaînement de différentes solutions et leurs interfaces qui échappent généralement aux systèmes traditionnels de suivi. Elle doit faire abstraction des barrières ou des intérêts entre les différents intervenants.

## Cela concerne aussi bien la distribution alimentaire que pharmaceutique

Pour répondre à ces besoins, le Cemafruid a développé depuis plusieurs années une expertise sur la traçabilité de la chaîne du froid ainsi que des outils et des méthodes adaptés. Des expertises sont régulièrement réalisées dans la distribution alimentaire ou pharmaceutique, d'un point à un autre. Les besoins concernent les circuits de livraison depuis les usines de production jusqu'aux plateformes de distribution, puis des plateformes vers les magasins ou points de distribution. Le suivi jusqu'au consommateur est possible mais beaucoup plus difficile et coûteux à mettre en place sur le terrain.

La distribution alimentaire ou pharmaceutique est constituée d'une succession de différents maillons. Chacun fait l'objet de suivi de températures, mais c'est rarement le cas d'un circuit complet et en particulier des interfaces.

A l'occasion de la mise en place de nouveaux circuits de distribution ou pour vérifier la validité des circuits existants, des distributeurs demandent au Cemafruid d'expertiser les performances de leur chaîne du froid tout au long du circuit logistique. L'étude repose sur l'enregistrement des températures d'air et à cœur de produit, du point de départ au point d'arrivée. Par exemple, d'une plateforme de répartition jusqu'au meuble de vente. Les colis sont instrumentés par des paquets test développés par le Cemafruid. Ces paquets sont adaptés aux produits à suivre : produits laitiers, produits carnés, médicaments... Ils enregistrent les températures tout au long du circuit. La récupération des données en fin de parcours permet de disposer de l'historique "temps/température" d'un colis

# CHAÎNE DU FROID : DANS TOUTES LES DOMAINES

dans son parcours habituel. Une première étude statistique permet de dimensionner l'étude complète.

L'interprétation et l'analyse des courbes permettent de déterminer les risques ou les anomalies de la chaîne du froid. Elles mettent en évidence les points noirs ou critique du système. Les résultats permettent également de déterminer certaines des causes de dysfonctionnement ou de les envisager. Des contrôles sur site permettent ensuite de préciser ces résultats.

Les études traçabilité montrent qu'il ne suffit pas de choisir une solution ou des équipements adaptés mais qu'il faut aussi les utiliser correctement et les maintenir en fonction.

Les expertises réalisées ont permis aux entreprises de vérifier qu'elles répondaient aux exi-

gences du paquet hygiène ou de trouver des solutions pour se mettre en conformité.

Les rapports d'expertise constituent des preuves de validation externe des performances et de la capacité de l'entreprise à adapter ses process et méthodes. La validation des solutions techniques nouvelles permet aussi d'innover en termes de méthodes ou d'outils. Les essais de conformité à des obligations de moyens réglementaires, au-delà des exigences minimales, deviennent des outils précieux pour connaître les performances d'un matériel pour un besoin précis. Les expertises ne se limitent plus aux seuls matériels mais s'élargissent aux procédures et aux systèmes. L'expertise de validation accompagne la mise en place du paquet hygiène de la fourche à la fourchette.

## Le Cemafruid, un centre de compétences technologiques indépendant

Le GIE Cemafruid est le centre français indépendant d'expertise et d'essai sur la chaîne du froid. Il a été créé en 2000 par le Cemagref, organisme de recherche public, par Transfrigoroute France, l'association française des professionnels du transport sous températures dirigée et Périfem, l'association technique française de la distribution.

Le Cemafruid emploie aujourd'hui une vingtaine d'ingénieurs et techniciens spécialisés dans la chaîne du froid et s'appuie sur les

compétences d'expertise du Cemagref. Il dispose d'installations d'essais spécialisées à Antony (92) et Cestas(33) avec en particulier 3 tunnels d'essai et une quinzaine de cellules climatiques ainsi que tout le matériel de mesure fixe et mobile nécessaire à son activité.

Les équipes d'essais réalisent plus de 1000 essais par an. Les laboratoires accrédités par le Cofrac essaient les engins de transport, les groupes frigorifiques, les meubles de vente, les

enregistreurs de température, les refroidisseurs de lait, mais aussi les emballages et tous les matériels de la chaîne du froid.

Les équipes d'auditeurs certifient des entreprises et des produits suivant des référentiels Direction Générale de l'Alimentation (DGA) ou des référentiels privés.

Les équipes d'expertise conseil réalisent pour les entreprises de la chaîne du froid des expertises adaptées à leur besoin avec les moyens adaptés.



La garantie de produit de qualité !



Pour dégraissage et séchage

### GAZECLEAN 365

est un mélange de dissolvants développé spécialement pour le nettoyage, le dégraissage et le séchage des circuits de réfrigération ou appareils similaires.

Ses principaux avantages sont :

- Basse température d'évaporation (23°)
- Extraction de l'humidité
- Ininflammable
- Haute stabilité
- Evaporation rapide
- Basse tension superficielle
- ODP=0
- Non toxique

### Conditionnement :

- Bidon de 25 litres
- Bouteilles de 12 l pressurisées

### Récupération du produit usagé :

Fourniture d'un bidon métallique homologué.



15, rue Henri Brisson - B.P.405  
34504 BÉZIERS CEDEX  
Tél : 04 67 49 55 00  
Fax : 04 67 49 55 49  
E.mail : gaz@gazechim.fr  
Site internet : www.gazechim.com